

Pain aux Tomates Séchées et au Basilic (750g)

Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 2 h 15 min

Ingrédients:

- LEVURE	1.5 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	375g
- FARINE DE SEIGLE	75g
- FARINE À PAIN INTÉGRALE	50g
- SEL	1.5 c à café
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- POIVRE	2 tours de moulin
- BASILIC	1.5 c à soupe
- TOMATE(S) SECHEE(S)	50g
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- EAU	280ml

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les autres ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Ajoutez alors le basilic et les tomates séchées coupées en petits morceaux.
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement ainsi que l'huile.
- Sélectionner "Basic" - option "Bake Rapid"
- Régler la taille sur "L" et la couleur de la croûte "Medium"
- Appuyez sur "Start".