Petits pains à la tomate séchée et au piment d'Espelette

Catégories : Pain * Végétarien

Ingredients:

- 500 gr de farine spéciale pain
- 25 gr de beurre tendre
- une càs de tomates séchées
- 1 càc de poudre de piment d'Espelette
- 1 sachet de levure boulangère
- 1 càc de sucre
- 1 càc de sel
- 1 càs d'huile (vous pouvez prendre l'huile des tomates séchées)
- 280 ml d'eau

Préparation:

Dans un saladier mélangez la farine, la levure, le sel et le sucre. Ajoutez ensuite le beurre et mélangez avec les doigts pour que cela forme des miettes.

Ajoutez ensuite les tomates séchées, le piment et l'huile et re-mélangez, toujours avec les doigts.

Ensuite, ajoutez l'eau petit à petit en utilisant une spatule en plastique pour mélangez la pâte. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Farinez votre plan de travail et travailler la pâte à pain pendant une 15aine de minutes.

Une fois votre pâte bien travaillée, remettez là dans le saladier et couvrez avec un torchon. Faites reposer la pâte pendant 2h environ à température ambiante.

Une fois la pâte levée, il faut la re-travailler pendant une 10aine de minutes environ.

Séparez votre pâtes en pâtons de la taille de votre poing à peu près, et mettez les à levez encore une fois pendant 30 minutes à peu près.

Pendant ce temps, préchauffez votre four à 210°.

Faites ensuite cuire vos petits pains pendant 20 minutes environ - surveillez la cuisson, le temps dépend de la puissance de votre four mais aussi de la taille de vos petits pains.

Une fois les pains cuits, laissez les refroidir un peu avant de les déguster

Bon appétit !

Potironetcoriandre.com