

Pan de molde de tomates cherry

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos | Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

0
gr
1 cucharada/s Azúcar
7 gr Levadura fresca - de la seca
300 gr Harina de fuerza
Cayena
Aceite oliva
Albahaca
0,50 cabeza/s Ajos
500 gr Tomate cherry
1 cucharada/s Sal

ELABORACIÓN

Tiene un saborcito muy rico entre dulce y picante, y de textura es muy blandito. Pan de molde muy esponjoso. La R.O es de Jaime Oliver

Se asan los tomates con los ajos, la guindilla y el aceite en una bandeja de horno a 150°, unos 40 minutos. Cuando se enfrían, se pelan los tomates y los ajos y se trituran con un tenedor. Se pueden dejar un par enteros para decorar el pan. Esta salsa se usará como el agua de la fórmula.

Se ponen todos los ingredientes en la panificadora separando los líquidos de los sólidos correctamente. Poner en el programa esponjoso, nº 10