

PAN DE AJO CON TOMAQUET



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Pan de ajo con tomate

Ingredientes para 6 personas :

- 250 ML. *de* AGUA
 - 450 GR. *de* HARINA DE FUERZA
 - 1 SOBRE *de* LEVADURA SECA PANADERIA
 - 1 CUCHARADA *de* ACEITE DE OLIVA
 - 2 CUCHARADAS *de* LECHE EN POLVO
 - 1 CUCHARADA *de* GOLDEN SYRUP
 - 2 AJOS PICADOS
 - 1 CUCHARADA *de* SEMILLAS DE LINO
 - 1 CUCHARADA *de* PEREJIL
 - 1 CUCHARADA *de* AJONJOLI
-

Preparación:

Paso 1

Ponemos en la cubeta de la panificadora los ingredientes líquidos y luego los secos, excepto los ajos picados, perejil y las semillas, que añadiremos cuando la máquina avise. Programa pan express, tostado medio y 750 peso. Para hacer el tumaca, rallamos un tomate, sazonamos con sal y una cucharada de aceite de oliva. Y ya está listo para cubrir nuestra rebanada de pan de ajo, tostada o sin tostar.