PAN DE AJO CON TOMAQUET

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

Creador: BEGO DIAZ



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.