PAN DE AJO CON TOMAQUET

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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Andrea Trapodo

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.