

# PAN DE AJO CON TOMAQUET



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** BEGO DIAZ **Recetizador:** Mar Arias



**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.