Pain aux herbes de Provence

16/10/2019 à 16h10

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 3h

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 100 g de tomate séché
- 1 sachet de levure déshydratée instantanée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- herbes de Provences
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de sel
- 25 cl d'eau

Préparation :

- Retirez les tomates séchées de l'huile, puis égouttez-les soigneusement ensuite, coupez-les en petits carré ;
- Dans la cuve de la machine, versez l'eau, le sel, le sucre, l'huile et les herbes ;
- Recouvrez les ingrédients avec la farine de blé, puis creusez un puits au milieu. Versez-y la levure instantanée. Démarrez le programme ;
- Au « bip » qui indique la fin de la phase de pétrissage, ajoutez les tomates séchées, puis poursuivez le programme choisi normalement.