

Pain de mie apéro: tomates séchées et romarin

Pour 2 pains de 250g

250g de farine de blé

140g d'eau à 20°C

38g de levain liquide

10g de levure fraîche de boulanger

5g de sel

5g de lait en poudre

20g de sucre

25g de beurre

1 cuil à soupe de romarin séché

10-12 pétales de tomates séchées

1 œuf pour la dorure

1 ou 2 moule(s) de 19cm sur 9

Coupez les pétales de tomates en petits morceaux.

Dans la cuve du robot versez la farine, le romarin, l'eau, le levain liquide, la levure, le sel, le lait en poudre et le sucre. Mélangez 5 minutes à vitesse lente, puis 10 minutes à vitesse rapide en ajoutant le beurre en morceaux et les morceaux de tomates séchées 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule et recouvrez-la d'un linge légèrement humide (ou d'un film alimentaire au contact). Laissez pousser pendant 1 heure à température ambiante, la pâte va doubler de volume.

Farinez le plan de travail. Divisez la pâte en 2 pâtons de même taille et donnez leur la forme d'une boule sans trop les travailler, laissez reposer 15 minutes sous un linge.

Roulez les pâtons sous vos main pour formez 2 boudins de 20cm de long et déposez-les dans les moules (si vous n'avez qu'un moule déposez 1 boudin dans le moule et laissez l'autre sur une feuille de papier sulfurisé). Badigeonnez les pains avec l'œuf battu et laissez pousser pendant 1h30, toujours à température ambiante.

Préchauffez le four à 170 °C, placez une plaque dans le bas du four et passez une seconde couche de dorure à l'œuf sur les pains. Versez 50 ml d'eau sur la plaque chaude, enfournez les pains et faites cuire à 170°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four.