

Pain au basilic et tomates séchées

Pour 6 petits pains

250g de farine

160g d'eau à 20°C

50g de [levain liquide](#)

3 g de levure fraîche

5g de sel

15g d'huile d'olive

10g de basilic frais

1 gousse d'ail

4 pétales des tomates séchées

La veille: ciselez le basilic, écrasez la gousse d'ail et coupez les pétales de tomates séchées en petits morceaux. Faites tremper le tout dans l'huile d'olive.

Le jour J: Dans le bol du robot versez la farine, l'eau, le levain, la levure et le sel. Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis plus rapide pendant 10 minutes. A 3 minutes de la fin du pétrissage incorporez le mélange à l'huile d'olive.

Couvrez le bol d'un torchon légèrement humide et laissez pousser pendant 1 heure à température ambiante, rabattez la pâte sur elle même et laissez encore pousser pendant 1 heure. La pâte va doubler de volume.

A la fin du temps de pousse, versez la pâte sur un plan de travail généreusement fariné (la pâte est très collante) divisez-la en 6 pâtons, pliez-les en deux puis donnez-leur la forme d'une boule. Laissez reposer sous un torchon pendant 15 minutes, soudure en dessous.

Après ces 15 minutes de repos faites tourner les pâtons dans vos mains en serrant la pâte vers le bas, déposez les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson couvrez-les d'un torchon humide et laissez pousser pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 235 °C, placez une plaque de four en position basse dans le four.

Lamez vos pâtons, versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et enfournez vos pains, 4 minutes à 235°C puis baissez le thermostat à 220°C et laissez cuire encore 12 à 14 minutes selon la taille de vos pains.