

Pain au jus de tomate

pour 1 pain de 875g

500g de farine de blé

120g de levain liquide

350g de jus de tomate

1 pincée de sel

1 cuil à soupe de miel

2 gousses d'ail

3 cuil café de thym séché

3 cuil à café de Nora

50ml d'eau

Epluchez et pressez les gousses puis mélangez-les à la nora et au thym

Dans le bol du robot versez la farine, le jus de tomate, le levain, le sel et le miel. Commencez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes, puis 5 minutes à vitesse plus rapide en versant l'eau petit à petit et en ajoutant le mélange thym-nora-ail 2 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule de pâte, laissez-la reposer 1h30 à 3 heures à température ambiante (tout dépend de la saison et donc de la température ambiante) et sous un torchon humide. Donnez un rabat au bout d'1 heure elle va alors gonfler.

Passer ce premier temps de pousse, dégazez la pâte en appuyant légèrement dessus avec la paume de la main puis reformez une boule et laissez reposer 30 minutes toujours sous un torchon humide.

Façonnez votre pain: Aplatissez la pâte avec la paume de la main repliez-la en trois (comme un portefeuille), tournez-la d'un quart de tour et pliez-la en deux pour obtenir un boudin. Déposez ce boudin dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé, soudez au dessus et laissez pousser pendant 1h30 à 3h à température ambiante toujours sous un torchon humide.

Préchauffez le four à 210°C, placez une plaque en position basse du four. Au moment d'enfourner versez 50ml d'eau sur cette plaque chaude et enfournez le pain à 210°C pendant 40 à 45 minutes selon votre four.

