

Pain aux tomates séchées, mozzarella, feuilles d'épinards et basilic



Pour aujourd'hui je vous propose une recette qui va vous emmener en Italie ! Un pain super savoureux, parfumé aux saveurs du sud, du beau pays. Un pain moelleux aux tomates séchées, à la mozzarella, aux feuilles d'épinards et au basilic, rien que ça ! Ce pain était vraiment délicieux, j'ai adoré (et je n'étais pas la seule ^^) ! A déguster comme une pizza ou en apéritif.

Pour un pain

Ingrédients:

10g de levure de boulanger fraîche

320ml d'eau tiède

500g de farine

1c. à café de sel

2c. à soupe d'huile d'olive

1c. à soupe de sucre

100g de tomates séchées

100g de mozzarella

1 bonne poignée de feuilles d'épinards

2c. à soupe de basilic ciselé

Préparation:

Dans le bol d'un robot, versez l'eau tiède avec la levure de boulanger ainsi que l'huile d'olive.

Ajoutez par-dessus la farine, le sucre et le sel. Pétrissez pendant 6min, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, élastique et homogène.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 1 à 2H.

Coupez la mozzarella en dés. Coupez en morceaux les tomates séchées et hachez vraiment grossièrement les feuilles d'épinards.

Placez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la rapidement à la main en incorporant la mozzarella, les tomates séchées, les feuilles d'épinards et le basilic. Formez une boule et placez-la sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Laissez reposer de nouveau 30min à 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Enfournez le pain pour 35-40min.

Dégustez chaud, tiède ou froid.