



# Pâine de tomate

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 10 min

Timp total 2h

Dimensiunea porției 25 de discuri

## Ingredient

- 400 g Roșii, fără tulpini
- 1 ½ - 2 linguriță de sare
- 500 g faina si puțin mai mult pentru a presara
- ½ Cuburi de drojdie (20 g)
- 30 g ulei și puțin mai mult pentru ungere
- ½ linguriță de zahăr

## Pregătire

1. Adăugați roșiile și sarea în vasul de amestecare, piureul timp de **20 sec./viteza 7**, apoi încălziți timp de **1 min. 30 sec./37°C/pasul 1**.
2. Adăugați făină, drojdie, ulei și zahăr, frământați **aluatul 3 min.** într-un aluat moale. În acest timp, presărați un castron cu făină. Puneți aluatul în vasul cu făină și acoperiți și lăsați să crească într-un loc cald timp de 1-11/2 ore. În acest timp, ungeți o cutie de tablă (30 cm) și praf bine cu făină.
3. Se toarnă aluatul în cutia pregătită fără a-l frământa din nou, se lasă să crească acoperit încă 30 de minute. Preîncălziți cuptorul la 200 ° C cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de mers pe jos.
4. Coaceți pâinea de roșii timp de 40 de minute (200 °C), scoateți din cuptor, lăsați să se răcească ușor, tăiați în felii și serviți cald sau rece.

## Sugestii & Sfaturi

- Pâinea rămâne proaspătă pentru o lungă perioadă de timp și merge foarte bine cu brânzeturi pe bază de brânză și dips.
- Împreună cu roșiile, zdrobiți o mână de busuioc.