



## Pain Aux Tomates

Domatesli Ekmek



1 bol de tomates séchées  
1 paquet de levure  
1 tasse de lait  
½ tasse d'eau  
1 sucre de coupe  
1 oeuf  
1 tasse d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour la surface:  
De l'huile végétale

- # Mettez de l'eau froide sur le tomates puis laissez attendre.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du sucre et de la levure. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du lait tiède, un oeuf, de l'huile d'olive et du sel.
- # Mélangez un petit moment puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer à température ambiante pendant 45 minutes.
- # Sortez les tomates molles dans un filtre. Coupez en quelques morceaux.
- # Rajoutez les tomates dans la pâte. Pétrissez pour étaler de façon homogène.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Séparez la pâte en 6 morceaux à la fin du temps. Arrondissez en forme de balle.
- # Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Faites attendre pendant 15 minutes.
- # Mettez de l'huile sur les pains à l'aide d'une brosse. Faites des coupures avec un couteau.
- # Placez au four tiède à 190 degrés puis faites cuire pendant ½ heure.

N-B; Vous pouvez augmenter le goût du pain en rajoutant 1 cuillère à thé de thym.