

Petits pains au tofu fumé et au parmesan



Préparation: 15 mn

Pétrissage: 30 mn - Repos: 1 heure + 30 mn - Cuisson: 20 mn

Ingrédients pour 8 petits pains:

- 20 cl d'eau
- 250 g de farine de blé T110
- 50 g de farine de seigle
- 50 g de farine de maïs
- 2 cuillères à café de levain déshydraté
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olives
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Un peu de farine pour former les boules
- 100 g de parmesan râpé
- 50 g de tofu fumé (en magasin biologique)

Recette:

1. Mettre tous les ingrédients dans la machine à pain (sauf le parmesan et le tofu fumé) et lancer le programme "pâte" (pour ma machine c'est 30 mn de pétrissage et 60 mn de repos).
2. Sortir la pâte de la machine et la déposer sur un plan de travail fariné.
3. Incorporer le tofu fumé coupé en tous petits dés et le parmesan en pétrissant la pâte.
4. Laisser reposer la pâte 30 mn en couvrant d'un torchon.
5. Former 8 petites boules de tailles égales et laisser reposer 30 mn en couvrant d'un torchon.
6. Préchauffer le four th7-8 (220°C).
7. Inciser le dessus des boules en forme de croix et cuire au four pendant 20 mn en surveillant la cuisson.

