# PAN DE AJO CON TOMAQUET

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** BEGO DIAZ

**Tiempo:** 1h y 15min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Aperitivo
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

**Descripción:**
*Pan de ajo con tomate*

## *Ingredientes para 6 personas :*

- 250 ML. de AGUA
- 450 GR. de HARINA DE FUERZA
- 1 SOBRE de LEVADURA SECA PANADERIA
- 1 CUCHARADA de ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADAS de LECHE EN POLVO
- 1 CUCHARADA de GOLDEN SYRUP
- 2 AJOS PICADOS
- 1 CUCHARADA de SEMILLAS DE LINO
- 1 CUCHARADA de PEREJIL
- 1 CUCHARADA de AJONJOLI

## *Preparación:*

### *Paso 1*

***Ponemos en la cubeta de la panificadora los ingredientes líquidos y luego los secos, excepto los ajos picados, perejil y las semillas, que añadiremos cuando la máquina avise. Programa pan express, tostado medio y 750 peso. Para hacer el tumaca, rallamos un tomate, sazonamos con sal y una cucharada de aceite de oliva. Y ya está listo para cubrir nuestra rebanada de pan de ajo, tostada o sin tostar.***