

Tartine de tomates farcies

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Escarola fina: A gusto

Lechuga morada: A gusto

Pan michette de provence

Extracto De Malta: 10 g

Sal: 22 g

Masa madre: 200 g

Harina: 1 k

Agua: 600 cc

Levadura: 15 grs.

Aceite De Oliva: 50 cc

Relleno

Leche: 300 cc

Tomillo: 4 Ramas

Tomates: 12 Unidades

Miga de pan: 300 g

Perejil: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Bondiola: 1 k

Preparación de la Receta

Pan michette de provence

- Vuelque la *harina* sobre la mesada, agregue en el centro la masa madre, *levadura*, sal por los bordes, extracto de *malta* y agua, comience a unir los ingredientes y luego amase durante 25 minutos, incorpore agua a medida que necesite y a ultimo momento agregue

- aceite de oliva, amase hasta lograr una masa lisa y homogénea
- Deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.

Relleno

- Coloque en un bowl la miga de pan junto con la leche tibia y deje reposar unos minutos
- Una vez hidratada la miga desmenúcela con la ayuda de un tenedor.
- Pique el *perejil*.
- Pele el diente de *ajo* y píquelo.
- Pique la *bondiola*.
- Quite la tapa de los tomates y luego con una cuchara retire la pulpa.
- Coloque en un bowl la *bondiola*, el *perejil*, *ajo*, sal, pimienta y la miga de pan hidratada en leche, mezcle bien para incorporar los sabores.

Ensalada

- Coloque en un bowl la escarola fina y la *lechuga* morada.
- Condimente con aceite de oliva, sal y pimienta a gusto.

Armado

- Transcurrida la hora de reposo de la masa, estírela con un palo de amasar de forma rectangular, marque suavemente el medio a lo largo del rectángulo, luego espolvoréela con *harina* y rocíela con agua y aceite de oliva, dóblela por la mitad y emparéjela con el palo de amasar
- Deje reposar nuevamente durante 2 horas en un lugar calido y cubierta con un paño.
- Una vez levada la masa corte los panes en tiras a lo ancho del rectángulo
- Cocine en horno precalentado a 200°C.
- Rellene los tomates con la *bondiola* y colóqueles la tapa, humedézcalos con aceite de oliva y sazone con sal, acomódelos en una placa junto con las ramas de *tomillo* y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 40 a 50 minutos.
- Una vez cocidos los panes, tome uno, ábralo al medio a lo largo, acomódelo sobre una placa y disponga sobre las mitades de pan los tomates rellenos cocidos, lleve nuevamente al horno precalentado y cocine durante 15 a 20 minutos.

Presentación

- Sirva los tartines de tomates farcies en una fuente y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartine-de-tomates-farcies>