



Macchina del pane: Pane ai pomodori - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

500 g di farina di frumento bianca
250 ml di acqua
15 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
10 g di zucchero
10 g di burro
10 g di sale
10 g prezzemolo
2 pomodori

Lavare i pomodori sotto l'acqua corrente, pelateli, togliete i semini e tagliate la polpa a piccoli dadini.
Lavate il prezzemolo e tagliatelo fine.
Avviate la macchina con il programma per pane bianco (base) e con il colore della crosta a scelta.
Al beep aggiungere i pomodori e il prezzemolo.

eCucinando.it