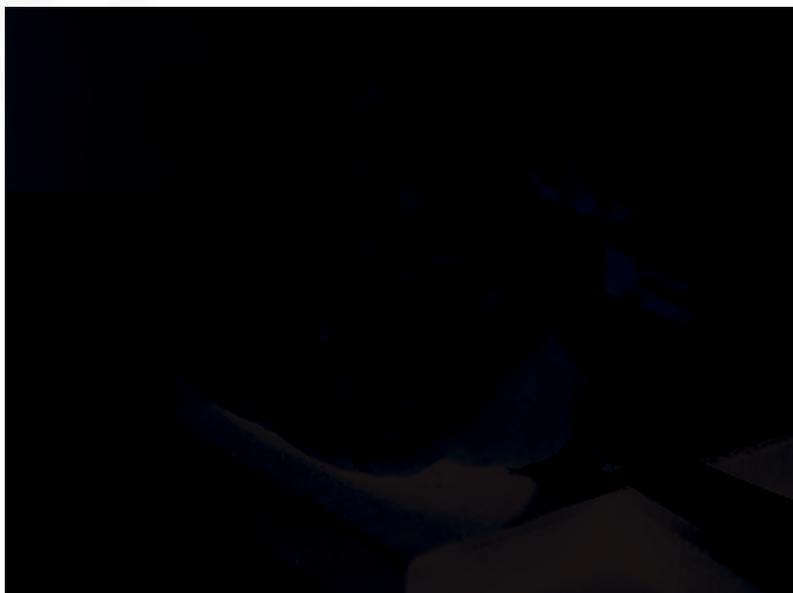


## Pane ai pomodorini secchi sott'olio

*Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml*

*Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml*



**Tempo preparazione:**  
5 minuti

**Tempo di cottura:**  
60 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

Acqua 375 ml

Olio d'oliva o l'olio di conservazione dei pomodorini secchi sott'olio 1cucchiaino e ½

Farina bianca non sbiancata 525 g

Farina integrale 75 g

Parmigiano grattugiato fine 40 g

Sale 1 cucchiaino e 1/2

Zucchero 1 cucchiaino

Lievito di birra in polvere 1cucchiaino e ½

Pomodorini secchi sott'olio, ben scolati 40g

### Istruzioni per la preparazione

1 Inserire tutti gli ingredienti seguendo l'ordine indicato, eccetto i pomodorini, e selezionare il programma riportato in alto a destra.

2 Aggiungere i pomodorini al segnale acustico.