

# Burger Pugliese

## INGREDIENTS

O-Tentic Tutto Pugliese

Eau (TB 58)

Bassinage

**En g**

1000

750

50



## METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	4 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse puis 7 min en 2 <sup>ème</sup> . Bassiner dès décollement de la pâte.
Température de pâte	25°C.
Pointage	Aucun.
Division	85 g.
Détente	Aucune.
Façonnage	En boule puis aplatir. Humidifier la surface puis tremper dans la semoule de blé dur fine.
Apprêt	De 1h30 à 35°C, 2h à 28°C.
Cuisson	8 à 9 min à 250°C au four à sole (avec buée).

## ASTUCE

- L'avantage de cette recette est la rapidité du process. Sans pointage et avec un apprêt court, elle s'adapte parfaitement à la restauration pour avoir des burgers maisons frais et atypiques.