

BURGER SEIGLE GERMÉ

Par Patrice Barbotin

INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Découverte Burger & Co	250 g
Eau	130 g
Puratos Levure Levante	12 g
Puratos Softgrain Blé Germé 20%	80 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse + 6 minutes en deuxième
Température de pâte	24°C
Détaillage	60 g
Façonnage	boules abaissées puis en moules
Apprêt	1H à 35°C Hygrométrie 85/90%
Cuisson	250°C avec buée pendant 7 minutes 30

SUGGESTION

Vegan : tomates, steack végétal au choix, oignons rouges, salade.

