

Cadre Bretzel

INGREDIENTS PAIN

Farine de Gruau	1 000 g
Lait	550 g
Puratos O-Tentic Durum	40 g
Sucre	30 g
Sel	20 g
Puratos Sapore Traviata	30 g
Beurre	150 g
Huile de tournesol (Colza)	50 g

BAIN DE TREMPAGE

Eau Bouillante	1 000 g
Bicarbonate de soude	200 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir la farine, le Puratos O-Tentic Durum, le lait, le sel, le sucre, le beurre, l'huile de tournesol et le Puratos Sapore Traviata pendant 3 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème}
Température de pâte	24°C
Pointage	5 minutes
Division	En pâton de 50g
Repos	10 minutes
Mise en forme	Former 16 boules pour un cadre de 22cm de côté et les disposer sur une plaque graissée
Apprêt	15 minutes à 28°C et 1 heure à 4°C
Décor	Pocher les boules dans la solution de trempage à ébullition puis les disposer dans le cadre de 22cm de côté. Saupoudrer de mélange de Puratos Décor Graines Noires et Blanches et donner un coup de lame en diagonale sur chaque boule.
Cuisson (four à sole)	20 minutes environ à 200°C

GARNITURE

Couper le dessus des boules en diagonale et garnir une boule sur deux soit avec les concombres à la crème soit avec un mélange de jambon-comté

INGREDIENTS TOPPING

Puratos Décor Graines Noires et Blanches	QS
---	-----------

GARNITURE

Jambon cru	QS
Tranche de comté	QS
Concombre à la crème	QS

