

# Croque pesto ou fuego

## INGRÉDIENTS PAIN

Farine T65	1 000 g
Eau	600 g
Sel	18 g
Levure	60 g
<b>Puratos Créa'Pâte Mie</b>	<b>100 g</b>
<b>Puratos Créa'Plus Fuego ou</b>	<b>40 g</b>
<b>Puratos Créa'Plus Pesto</b>	<b>30 g</b>

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 7 minutes en 2 <sup>ème</sup>
Température de pâte	25°C puis mélanger à nouveau 2 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 2 minutes en 2 <sup>ème</sup>
Division	100 g
Façonnage	Bouler et abaisser un peu les boules
Apprêt	45 minutes – 1 h 30 à 28-30°C
Cuisson	9 minutes à 250°C

## MONTAGE

Couper en deux les burgers et les retourner pour que la croûte se retrouve à l'intérieur. Garnir puis toaster 1 minute à la presse à panini.

