

Croque pesto ou fuego

INGRÉDIENTS PAIN

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

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 7 minutes en 2 ^{ème}
Température de pâte	25°C puis mélanger à nouveau 2 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 2 minutes en 2 ^{ème}
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.

