

# L'horloge surprise

Par François Quélo.

<b>PAIN DE MIE NORDIC</b>	en g
Farine T65	1000
Eau	730
<b>Puratos Créa' plus Saveurs Nordic</b>	<b>300</b>
<b>Puratos Créa' pâte Mie</b>	<b>100</b>
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>20</b>
Sel	18

<b>PAIN DE MIE MAÏS</b>	en g
Farine T65	500
<b>Puratos Easy Puravita Maïs 50%</b>	<b>500</b>
Eau	630
<b>Puratos Créa' pâte Mie</b>	<b>100</b>
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>25</b>

## MONTAGE

Une fois les pains cuits (la veille de préférence pour une meilleure découpe), retirer toute la croûte et conserver la mie.

Découper délicatement 8 tranches régulières dans chaque bloc de mie, à l'aide d'un couteau à pain.

Étaler la garniture sur une tranche et recouvrir d'une deuxième. Presser pour bien faire adhérer.

À l'aide d'un couteau éminceur, découper chaque galette garnie en 8 parts égales.

Disposer ces mini-sandwichs dans un cercle à pain de mie en alternant les couleurs.

Refermer le pain surprise avec un décor au choix. Ici, une horloge réalisée à base de pâte morte.

## SUGGESTION DE GARNITURES :

### Pain de mie Nordic :

Fromage frais (type St Môret), aneth, saumon fumé, sel et poivre.

### Pain de mie Maïs :

Roquefort, noix, confiture de figes, crème épaisse.

### Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (\*) :

Pain de mie Nordic : Gluten (blé - seigle - orge), Sésame  
Lait et dérivés, Poisson (saumon).

Pain de mie Maïs : Gluten (blé), soja, lait et dérivés, fruits à coques (noix).

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse et 7 minutes en deuxième
Température de pâte	24°C
Pointage	Pain de mie Nordic : 30 minutes Pain de mie Maïs : 20 minutes
Division / Mise en forme	600 g
Repos	10 minutes
Façonnage	En boule, dans les moules à cercle pour pains surprises
Apprêt	Entre 1h et 1h30
Décor / Coup de lame	En polka
Cuisson	45 minutes à 230°C au four à sole

