

Le sandwich aux graines

INGRÉDIENTS

Farine de tradition	1 000 g
Eau (49°C)	650 g
Puratos O-Tentic Adagio	40 g
Eau de bassinage	70 g
Puratos Softgrain Ancient	150 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème} .
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis placer 12 h à 3°C
Division	Reprenez la pâte 1h et divisez en pâton de 190 g et mettez en forme
Repos	30 minutes
Façonnage	En sandwich
Apprêt	45 minutes à température ambiante
Décor	Un coup de lame
Cuisson	20 minutes à 250°C

GARNITURE

Pour la garniture, revisiter les classiques (rosette par exemple) ou soyez créatifs !

