

# DÎNER



## BREAD MAKI



### INGRÉDIENTS

Pâte Blanche	1000 g
Puratos Créa'Pâte Mie	100 g
Puratos Softgrain Golden 6 CL	200 g

### INGRÉDIENTS GARNITURE

Crème au fromage	QS
Feuilles d'épinard	QS
Trio de poivrons	QS
Oignon rouge	QS
Carottes râpées	QS

### MÉTHODE DE TRAVAIL

#### Pétrissage (spirale) :

Pétrir 1 minute en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 3-4 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.

#### Température de pâte :

24°C

#### Pointage :

30 minutes

#### Division :

4 x 325 g

#### Repos :

15 minutes

#### Façonnage :

En boule dans un moule à pain de mie graissé de dimension 40 x 12 x 12. Refermer le moule à l'aide d'un couvercle.

#### Apprêt :

1 nuit à 4°C et 1h30 à 28°C

#### Cuisson (four à sole) :

Environ 32 minutes à 230°C

### MONTAGE

Après une journée de rassissement, diviser le pain en deux et détailler des tranches dans la longueur. Vous devez obtenir des tranches d'environ 18 cm de long sur 10 cm de large.

Toaster un côté de la tranche dans une poêle chaude. Mettre la tranche de façon verticale et aplatir l'extrémité sur 5 cm. Étaler la crème au fromage sur toute la longueur. Ajouter les feuilles d'épinard sur la première moitié. Ajouter le trio de poivrons et l'oignon rouge en brunoise puis les carottes râpées. Rouler puis couper à moitié afin d'obtenir 2 bread maki.