

# BURGER BISTRO

MIDI



## INGRÉDIENTS

Puratos O-Tentic Tutto Pugliese	1000 g
Jus de tomate	800 g
Huile d'olive	50 g

## INGRÉDIENTS GARNITURE

Crème épaisse	QS
Moutarde	QS
Miel	QS
Thon	QS
Poivron	QS
Oignon rouge	QS
Pousse d'épinard	QS

## MÉTHODE DE TRAVAIL

### Pétrissage (spirale) :

Pétrir 4 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 7 minutes en 2<sup>ème</sup>. Pendant les dernières minutes de pétrissage, ajouter l'huile d'olive en filet.

### Température de pâte :

25-26°C

### Pointage :

30 minutes en masse

### Division :

En boules de 90 g

### Détente :

15 minutes

### Façonnage :

Réaliser un façonnage type volcan

### Apprêt :

Environ 24h à 4°C

### Cuisson (four à sole) :

Retourner le petit pain sur le côté de la soudure afin qu'il s'ouvre naturellement au four. Cuire à 245°C pendant 15 minutes environ.

