

# BURGER VÉGÉTAL

## INGRÉDIENTS

Farine de tradition	550 g
Farine de gruau	550 g
Sel	25 g
Sucre	110 g
Eau	445 g
<b>Puratos Sapore Alcina</b>	<b>110 g</b>
Levure	55 g
Miel	35 g
<b>Puratos S500 Spécial</b>	<b>10 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>650 g</b>

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse puis 7-8 minutes en 2 <sup>ème</sup> .
Température de pâte	24°C.
Pointage	Mettre en forme et laisser pointer 15-20 minutes dans un film alimentaire. Abaisser et mettre 20 minutes au surgélateur. Réserver les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Tourage	1 tour double et un tour simple. Laisser reposer au froid 30 minutes. Abaisser la pâte pour qu'elle fasse 48 cm de largeur puis laminer à 4 mm. Rouler dans le sens de la hauteur. Une fois roulé, diviser le poids du pâton en 90 g pour connaître le nombre de tronçons à couper. Puis disposer dans des moules Tatin Maé de 12 empreintes.
Apprêt	Environ 2h-2h30 à 28°C.
Cuisson	30 minutes à 180°C au four ventilé.
Ressuage	Sur grille.

## Transparence & Éthique

