

# Le club sandwich

## INGRÉDIENTS

Farine de force	600 g
Farine	600 g
Eau (49°C)	570 g
Sel	20 g
Levure	40 g
<b>Puratos Créa'Pâte Mie</b>	<b>270 g</b>

## INGRÉDIENTS PÂTE PESTO

Pâte blanche	1 050 g
<b>Puratos Créa'Plus Pesto</b>	<b>75 g</b>
Eau	30 g

## INGRÉDIENTS PÂTE CURRY

Pâte blanche	1 050 g
Curry	40 g
Eau	20 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 8 minutes en 2 <sup>ème</sup> .
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes à température ambiante après mise en forme
Division	Étaler chaque pâton en rectangle de 40/40 cm. Humidifier au pinceau le pâton au pesto. Superposer dessus le pâton au curry en décalant les bords du haut de 1 cm vers le bas. Humidifier ce dernier et le rouler sur lui-même bien serré. Mettre dans un moule fermé de 40/14/15
Apprêt	1 h 30 à 28°C
Cuisson	50-60 minutes à 210°C

Après refroidissement, couper des tranches de 1 cm d'épaisseur. Sur deux tranches, tartiner la marmelade saumon, recouvrir de feuilles de salades et superposer les deux tranches côté marmelade. Couper dans la diagonale et superposer les deux triangles.