

Lobster rolls aux graines

INGRÉDIENTS

Farine de force	1 000 g
Eau	250 g
Oeufs	330 g
Sucre	150 g
Sel	20 g
Levure	50 g
Puratos Mimetic Essentiel	300 g
Puratos Softgrain Golden 6	200 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 12 minutes en 2 ^{ème} . Incorporer les graines en fin de pétrissage.
Température de pâte	24°C
Pointage	15-30 minutes
Division	En pâton de 180 g
Repos	10 minutes
Façonnage	Bouler en donnant une forme ovale et mettre 3 pâtons par moule de 23,5/12/7.
Apprêt	Une nuit à 3°C puis 2 h à 28°C
Décor	Dorure
Cuisson	35 minutes à 165°C au four à sole sur plaque

Quand la brioche est froide, séparer les 3 pâtons pour faire les lobster rolls. Pour garnir, creuser par le haut pour insérer la garniture au choix.

