

# Muffin bread

INGREDIENTS	Poids en g
Puratos O-Tentic Tutto Pugliese	1000
Eau	750
Eau de bassinage	50



## Commentaire

Recette adaptée aux conditions de restauration

## METHODE DE TRAVAIL

	4 minutes première vitesse.
<b>Pétrissage au batteur pâtissier / de ménagère</b>	± 6 minutes en deuxième jusqu'à ce que le réseau de gluten soit bien formé. L'eau de bassinage est ajoutée en filet dans les dernières minutes de pétrissage.
<b>Température de pâte</b>	24°C
<b>Pointage</b>	30 minutes recouvert pour éviter la formation d'une croûte.
<b>Division / Façonnage</b>	Diviser en boules de 60 g, humidifiées puis roulées dans de la semoule de blé dur. Sans repos aplatis les boules de façon régulière, jusqu'à ±1,5 cm d'épaisseur.
<b>Apprêt</b>	± 1h30 à 28°C H.R 80% ou couvert d'un plastique ou un torchon humide
<b>Cuisson</b>	± 7 minutes à 250°C avec buée. Retirer la plaque, retourner les buns puis ± 5 minutes à 250°C.

## Garniture par buns

Une tranche de cheddar, un œuf, deux tranches de bacon.

## Montage

- Ouvrir le buns en deux, déposer une tranche de cheddar sur la face du dessous et faire fondre au four.
- Cuire les œufs dans la même plaque à buns ± 8 minutes à 160°C pour un résultat régulier.
- Mettre le bacon au four à 250°C pendant ± 5 minutes, retourner après cuisson.
- Monter le buns avec le pain cheddar, l'œuf et deux tranches de bacon.
- Servir chaud.

## Variante

### Pour une cuisson à la poêle:

- 1- Faire l'apprêt des buns sur un papier cuisson fleuré à la semoule.
- 2- Chauffer une poêle à feu moyen avec un peu de matière grasse
- 3- Cuisson : environ 6 minutes en retournant les buns toutes les minutes.