

Tutto Bagnat



Par : Rémi Silva Chapeleiro

Ingrédients Pain	Poids en g	
O-tentic Tutto Pugliese	1000	
Eau (TB 65°C)	750	
Eau de Bassinage	50	
Huile d'olive	50	
Total	1850	
Ingrédients garniture	pour 1 pièce	
Poulet cru Loste	45	Cuire le poulet assaisonner d'huile d'olive, sel et poivre au four à 160°C pendant 8 à 10 min, couper en lamelle.
Tartare de concombre Loste	60	
Carottes rapées Nantaise	45	
Maïs	15	Passer les grains de maïs au chalumeau
Oignon frit	5	
Mayonnaise Sriracha	20	
Roquette	15	

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	12 min en 1ère vitesse et 4 min en 2ème vitesse en bassinant
Température de pâte	24°C
Pointage	5 min
Division	100 g en boule
repos	15 min
Façonnage	Etaler au rouleau dans la semoule de blé dur, passer le pique-vite et retourner sur une plaque de cuisson.
Apprêt	2h à 28°C
Cuisson	11 min à 250°C

Garniture

Etaler le tartare de concombre à la crème sur le pain;

Ajouter le poulet cuit émincé;

Ajouter les carottes rapées Nantaise, les oignons frits et le maïs Brulé;

Disposer les feuilles de roquette et finir avec la sauce Sriracha.