

Sandwich Nordic Veggie



Ingrédients Pain	Poids en g
Farine blanche T65	1000
Puratos Créa'Plus Saveurs Nordic	350
Eau (TB : 54°C)	700
Sel	20
Puratos Levure Levante	30
Citron vert jus + zeste	2
Puratos S500 Power	10

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	4 min en 1ère vitesse et 6-7 min en 2ème vitesse
Température de pâte	24°C
Pointage	30 min
Division / Mise en forme	400-500 g
Repos	15 min
Façonnage	En batard, roulé dans le décor graines et faire une coupe saucisson avant de le mettre en moule.
Apprêt	En chambre une nuit à 4°C et 75% d'humidité
Cuisson (four à sole)	35 à 40 min à 230°C

Garniture

Trancher des tartines dans la longueur puis toaster-les. Dans une poêle bien chaude, faire légèrement griller les graines de sésame avant d'ajouter des quartiers de pêches. Une fois froide, tartiner de guacamole, ajouter les pêches rôties, la tomate et le chou rouge. Terminer par la mâche puis assaisonner. Recouvrir d'une seconde tartine et trancher le sandwich en deux pour un format snacking type club sandwich.