



Rustyclub

Quantité : 14 pièces

INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	1000 g
Eau	250 g
Lait	250 g
Sel	18 g
Sucre	100 g
Levure	40 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos Mimetic Primeur 50%	150 g
Puratos Créa'Plus Saveurs Nordic	200 g
Eau (pour réhydrater le Saveurs Nordic)	100 g

POUR UNE PORTION :

INGRÉDIENTS GARNITURE

Saucisse Montbéliard IGP	90 g
Camembert Normandie AOP	30 g
Oignon	20 g
Vin blanc	5 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Réhydrater le Puratos Créa'Plus Saveurs Nordic en le mélangeant avec l'eau. Sans le Puratos Créa'plus Saveurs Nordic, pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis ajouter le Puratos Créa'Plus Saveurs Nordic et pétrir 8 minutes en 2ème vitesse.
Température de pâte	25°C
Pointage	30 minutes
Division	2 178 g en boule
Repos	30 minutes à température ambiante
Façonnage	Bâtard en moule à pain de mie de 12 cm de côté et 40 cm de long.
Apprêt	1h30 à 28°C
Cuisson (four à sole)	50 minutes à 215°C (92°C à cœur)

MONTAGE

Réaliser une compotée d'oignons (suer l'oignon préalablement émincé, ajouter le vin blanc, flamber et réduire à sec). Découper le camembert en lanières. Découper la saucisse Montbéliard en lanières dans la longueur. Trancher le pain de mie en tranches de 18 mm. Monter comme suit, 1ère tranche : compotée d'oignons et lanières de camembert, 2ème tranche : saucisses de Montbéliard puis recouvrir avec la tranche de pain de mie qui reste. Envelopper le tout dans un papier pour tenir le sandwich.

