

# MIDI



# SANDWICH BIO

Assurez-vous de faire valider au préalable la recette et de fournir des certificats biologiques pour l'ensemble des ingrédients à un organisme de certification.



## INGRÉDIENTS

Farine Bio T65	1000 g
Fermentolyse	45 min
Eau (TB 65°C)	700g
<b>Puratos O-Tentic Bel Canto</b>	<b>40 g</b>
Sel	18 g
Graine de moutarde	50 g
Eau de trempage	25 g

## INGRÉDIENTS TIGRAGE

Farine de seigle Bio	100 g
Eau	180 g
<b>Puratos O-Tentic Bel Canto</b>	<b>10 g</b>
Sel	2 g
Sucre	10 g

Mélanger tous les ingrédients au fouet 1h avant application.

## INGRÉDIENTS GARNITURE

Beurre pommade	100 g
Moutarde à l'ancienne	50 g
Oignons confits	500 g
Cornichon	QS
Tranche fine rôti de boeuf	QS

Pour réaliser le confit d'oignons, émincer les oignons jaunes et les faire revenir avec un peu d'huile environ 10 minutes. Les sucrer et déglacer avec un peu d'eau. Cuire à feu doux avec le couvercle une dizaine de minutes.

## METHODE DE TRAVAIL

### Pétrissage (spirale) :

Après fermentolyse, battre 8 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 2-4 minutes en 2<sup>ème</sup> en bassinant.

### Température de pâte :

23°C

### Pointage :

30 minutes à température ambiante

### Division :

En boule de 100 g

### Repos :

30 minutes à température ambiante

### Façonnage :

En navette, puis étaler l'appareil à tigrer et fariner légèrement

### Apprêt

Pousse lente 12h à 8°C

### Décors :

Fariner

### Cuisson (four à sole) :

15 minutes à 240°C

## MONTAGE :

Étaler le beurre et la moutarde puis ajouter les tranches de cornichons et de rôti de boeuf puis finir avec les oignons confits.