

Sandwich Chicken Rocket

INGREDIENTS PATE

Farine de Tradition Française	1 000 g
Puratos Sapore Oberto	20 g
Eau (54°C)	650 g
Sel	18 g
Levure	10 g
Puratos S500 Power	10 g

INGREDIENTS TOPPING

Puratos Décor Graines Tricolores	150 g
Eau chaude	75 g

INGREDIENTS INSERT

Blanc de poulet	340 g
Persil plat	QS
Oignon jaune en dés	1 pièce
Puratos Décor Graines Tricolores	50 g
Mayonnaise	150 g
Jus de citron	20 g
Sel de céleri	QS
Roquette	QS
Mayonnaise	QS

METHODE DE TRAVAIL

Préparation Topping	Tremper le Puratos Décor Graines Tricolores dans l'eau chaude 30 minutes avant pétrissage
Pétrissage (spirale)	Pétrir la farine, le Puratos Sapore Oberto, l'eau, le sel et la levure pendant 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 7 minutes en 2 ^{ème} . Incorporer le Topping en fin de pétrissage et pétrir pendant 2 minutes en 1 ^{ère} vitesse
Température de pâte	24°C
Pointage	20 minutes
Division	En boule de 700g
Repos	10 minutes
Mise en forme	Façonnage bâtard dans un moule rectangulaire de 25 cm par 9 cm
Apprêt	Pousse contrôlée
Cuisson (four à sole)	35 minutes à 240°C

GARNITURE

Mélanger ensemble le blanc de poulet, le persil plat, l'oignon jaune en dés, la mayonnaise, le jus de citron, le sel de céleri et le Puratos Décor Graines Tricolores

Après refroidissement, couper les pains à la trancheuse dans la longueur,

Masquer les tranches avec un peu de

mayonnaise, étaler le mélange au poulet sur toute la longueur, mettre la roquette par-dessus et refermer avec une autre tranche

Emballer les tartines dans du papier alimentaire et découper aux couteaux avec le papier pour voir la garniture

