

# DÎNER



## SANDWICH MEXICAIN



### INGRÉDIENTS

Farine de tradition	1000 g
Eau	700 g
Sel	18 g
Sucre	20 g
<b>Puratos O-Tentic Durum</b>	<b>40 g</b>
<b>Puratos Créa'Plus Fuego</b>	<b>50 g</b>
Huile d'olive	50 g

### MÉTHODE DE TRAVAIL

#### Pétrissage (bateur) :

6 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 minutes en 2<sup>ème</sup>

#### Température de pâte :

26°C

#### Pointage :

30 minutes

#### Division :

En boule de 60 g

#### Repos :

Minimum 12h à 4°C

#### Façonnage :

Rouler les boules sur de la semoule de blé dur puis étaler au rouleau à 12 cm de diamètre

#### Cuisson :

Environ 3 minutes à 280°C

#### Après cuisson :

Plier en 2 à la sortie du four et conserver sous plastique

### INGRÉDIENTS GARNITURE

Aubergine	1 pièce
Oignon blanc	1 pièce
Ail	½ pièce
Haricot rouge (cuit préalablement)	250 g
Pulpe de tomate	5 g
Eau	150 g
<b>Puratos Créa'Plus Fuego</b>	<b>25 g</b>
Sel	QS
Maïs	200 g
Persil plat	QS
Semoule de blé dur	QS

Eplucher l'aubergine et la tailler en cubes. Cuire l'aubergine, l'ail haché et les oignons ciselés dans une cocotte à feu moyen. Ajouter les haricots rouges préalablement cuits, la pulpe de tomate, l'eau et le **Puratos Créa'Plus Fuego**. Mélangez le tout puis mettre à feu doux et cuire environ 1h avec couvercle en remuant de temps en temps. A la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement avec le sel et ajouter le maïs égoutté. Garnir les pains pliés de la garniture « chili con berenjera » puis finir par ajouter quelques feuilles de persil plat.