

Sandwich signature

INGREDIENTS

Farine T65	1 000 g	Faire une autolyse avec la farine et l'eau pendant 30 minutes.
Eau	600 g	
Puratos Sapore Ascanio CRC	50 g	
Puratos Sapore Olympie CRC	50 g	
Levure	8 g	
Sel	20 g	
Eau de bassinage	100 g	

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 10 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 3 minutes en 2 ^{ème} vitesse et bassiner.
Température de pâte	24°C
Pointage	45 minutes
Mise au froid	Mise au froid à 4°C
Division/Mise en forme	170 g en forme navette
Repos	45 minutes
Façonnage	En baguette pas trop serrée
Apprêt	30 à 45 minutes à 24-25°C
Décors/Coup de lame	1 ou 2 coups de lame
Cuisson	18 à 20 minutes à 245°C

GARNITURE

Couper dans la longueur le sandwich puis venir tartiner du beurre aux graines Puratos Grainesdesign Topaze (10% de la masse de beurre). Déposer la chiffonnade de jambon blanc puis quelques lamelles de comté 18 mois d'affinage.

