

Le sandwich sportif

INGRÉDIENTS

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Farine de tradition | 1 000 g |
| Eau (49°C) | 650 g |
| Puratos O-Tentic Adagio | 40 g |
| Eau de bassinage | 70 g |
| Puratos Créa'Plus Fruits | 150 g |

MÉTHODE DE TRAVAIL

| | |
|----------------------|---|
| Pétrissage (spirale) | Pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème} . |
| Température de pâte | 24°C |
| Pointage | 30 minutes à température ambiante puis placer 12h à 3°C |
| Division | Reprenez la pâte 1h et divisez en pâton de 190 g et mettez en forme |
| Repos | 30 minutes |
| Façonnage | En sandwich |
| Apprêt | 45 minutes à température ambiante |
| Décor | Un coup de lame |
| Cuisson | 20 minutes à 250°C |

GARNITURE

Choisissez la garniture selon les commandes.
Exemple : poulet, marmelade de surimi et roquette.

