

# Sandwich topaze

## INGREDIENTS

Farine de tradition Française	1 000 g
Eau (TB 65°C)	600 g
<b>Puratos Graindesign Topaze</b>	<b>100 g</b>
<b>Puratos Sapore Ascanio CRC</b>	<b>100 g</b>
Levure	7 g
Sel	18 g
Eau de bassinage	50 g

Faire une autolyse avec la farine, l'eau et les graines pendant 45 minutes.

## METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 14 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse puis 2 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse et bassiner.
Température de pâte	24-25°C
Pointage	1h en bac
Mise au froid	Mise au froid à 4°C
Division/Mise en forme	170 g en forme navette
Détente	45 minutes
Façonnage	En demi baguette puis humidifier et coller les graines Puratos Graindesign Topaze
Apprêt	30 à 45 minutes à température ambiante
Cuisson	Faire des épis puis cuire 15 minutes à 250°C avec buée

## GARNITURE

Tartiner de saint moret aromatisé avec de la moutarde à l'ancienne puis ajouter des tomates, de la salade et du poulet pané.

