

# suisse strillé salé

Recette de :

Frédéric Bianchi

Ingrédients	Poids en g
farine de tradition	412
farine de gruau	138
sel	10
sucre	70
levure	25
eau	100
lait entier	135
beurre doux	45
<b>Levain Ascanio</b>	55
<b>Mimetic essentiel</b>	250



Garniture	
moutarde	80
cheddar en tranche	8
saucisses de strasbourg	12

## Méthode de travail

<b>Pétrissage (spirale)</b>	5 min en 1ere et 7-8min en seconde
<b>Température de pâte</b>	25-26°C
<b>Pointage</b>	120min pâton bien formé dans un film alimentaire, abaisser et mettre en négatif 20-25 minutes.
<b>Tourrage</b>	Deux tours doubles en faisant un pliage à moitié. Laisser reposer 1h à 3°C.
<b>Laminage / Découpe</b>	Abaisser à 13 mm pour avoir un pâton de H22cm et L26cm. Couper des bandes de 0,5cm sur la hauteur. Coller ces dernières sur la tranche pour avoir un pâton de H22cm et L19cm. Allonger le pâton dans le sens des strillés pour avoir un rectangle de H26cm et L60cm. Couper des rectangles de H26cm et L30cm et les tourner pour avoir les strillés face à sois puis retourner ces derniers face contre le tour.
<b>Garniture</b>	Etaler la moutarde en partant du premier tier au dernier tier du rectangle Disposer le cheddar en tranche et les saucisses de strasbourg coupées en deux sur la longueur. Ecraser la base du rectangle et plier en portefeuille. Couper des bandes de 3,5 cm et les poser sur plaque.
<b>Apprêt</b>	Environ 2h à 27°C
<b>Décors / Coup de lame</b>	Pas de dorure
<b>Cuisson</b>	170°C et 17 minutes four ventilé.