

# Tartine Banh Mi

INGREDIENTS	Poids en g	
Farine de tradition française	1800	Autolyse 45 minutes
Farine de seigle T130	200	
Eau	1300	
Sel	36	
Levure	16	
<b>Puratos Softgrain Seigle Germé</b>	<b>670</b>	

INGREDIENTS PICKLES	Poids en g
Carottes rapées	4 pièces
Concombres taillés en lamelles	2 pièces
Oignons blancs émincés	2 pièces
Eau	40
Vinaigre de riz	40
Sucre	20
Sel	QS

Cuire le mélange d'eau, vinaigre de riz, sucre et sel à la casserole jusqu'à ébullition. Laisser refroidir puis verser les légumes et réserver au froid positif.

INGREDIENTS MARINADE	Poids en g
Tofu ou escalope de dinde	QS
Vinaigre de riz	20
Sauce soja salée	20
Huile de sésame torréfié	10

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis laisser mariner les cubes de tofu ou de dinde minimum 2h en froid positif. Cuire à feu vif dans de l'huile de sésame jusqu'à caramélisation.

INGREDIENTS SAUCE PIQUANTE	Poids en g
Mayonnaise	60
Sauce Sriracha	20
Jus de citron	10
Sauce soja salée	5

Mélanger tous les ingrédients et réserver en froid positif.

## METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Après autolyse, pétrir 6 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 2 minutes en 2 <sup>ème</sup> . Ajoutez le <b>Puratos Softgrain Seigle Germé</b> et pétrir 30 secondes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 2 minutes en 2 <sup>ème</sup> .
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes puis plier la pâte en rectangle dans une couche farinée. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante puis 12h à 3°C.
Apprêt	30 minutes à température ambiante
Décors	Fariner et lamer en polka

Cuisson (four à sole)	25 minutes à 250°C puis 25 minutes à 230°C
-----------------------	--

**MONTAGE :**

Couper de belles tranches dans le pain et étaler la sauce piquante. Ajouter les pickles, la viande ou le tofu, quelques feuilles de coriandre et verser un peu de sauce soja.