

Recette



Sandwiches Vitakorn

env. 48 p.

RECETTE



Pâte:

Eau	2'000 g
Vitakorn-Mix 40%	1'460 g
Farine de froment type 550	2'180 g
Levure	140 g
<hr/>	
Poids total	5'780 g

Pour la décoration:

Vitakorn Deko-Mix ca. 300 g

PETRISSAGE



Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique.

Durée de pétrissage (pétrisseuse à spirale): env. 7 min. en 1ère vitesse et env. 2 min. en 2e vitesse

TEMP./FERMENTATION INTERMEDIAIRE



Température de la pâte: env. 26-28°C

Fermentation intermédiaire: env. 20 min.

TRAITEMENT



Abaisser la pâte à une épaisseur de 6 mm, bien assouplir et couper en carrés de 10 x 10 cm. Humidifier les pâtons et les tourner dans Vitakorn Deko-Mix, les déposer sur une plaque et les inciser deux fois. Cuire après bonne fermentation.

CUISSON



Température du four: env. 220°C

Enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce que le pain soit croustillant.

Durée de cuisson: env. 23 min.

10 sandwiches Vitakorn

Recette 1: Antipasti

- 100 g Guacamole - crème fraîche mélangés dans un rapport 1:1
- 100 g salade frisée verte
- env. 300 g Antipasti Paprika et courgettes
- 50 g tomates séchées finement coupées



Recette 2: Sweet rustique

- 100 g Delissio crème sandwich neutre (Pistor art. n° 11348)
- 300 g mangue finement coupée
- 300 g jambon fumé campagnard, roulé
- 250 g Sbrinz roulé
- 20 g cresson frais



Recette 3: Saumon

- 150 g Cantadou au raifort (tartiner une fine couche sur le bas et le haut)
- 100 g salade frisée verte
- 400 g saumon fumé
- 50 g anneaux oignons
- 20 g ciboulette fraîche



Recette 4: Jambon de dinde

- 100 g Delissio crème sandwich neutre (Pistor art. n° 11348)
- 100 g salade frisée verte
- 500 g jambon de dinde, roulé
- 20 g cresson frais



Recette 5: Brie

- 100 g Delissio crème sandwich neutre (Pistor art. n° 11348)
- 100 g salade frisée verte
- 450 g Brie fromage à pâte molle, coupé en tranches
- 150 g morceaux de poires finement coupés
- 20 g cresson frais

