

Le Bâton d'apéritif

Ingrédients :

Farine de tradition T65 1 kg

Eau (TB 60°C) 0,25 l

Crème liquide 600 grs

Pâte fermentée 1 kg

Sel 20 grs

Levure 30 grs

Gruyère 200 grs

Mélange graines torréfiées 330 grs

Réalisation du mélange graines :

Graines de sésame 100 grs

Graines de pavot 100 grs

Graines de tournesol 100 grs

Gros sel 30 grs

Faire torréfier sur plaque à 250°C pendant 8 mn environ (mélange à réaliser la veille de préférence).

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse avec tous les ingrédients sauf le gruyère et le mélange graine.

- 10 mn en 2^{ème} vitesse.

- En fin de pétrissage rajouter en 1^{ère} vitesse le fromage rapé.

- T° de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

Pointage 20 mn.

Pesage Pour ficelles à 160 grs.

Détente 10 mn.

Façonnage Sur plaque avec l'appareil de graines torréfiées sur le dessus de la ficelle, préalablement humidifié à l'aide d'un pinceau (possibilité de le mélanger avec un peu de gruyère en plus "100 grs").

Apprêt 1h à température ambiante.

Cuisson 15 mn dans un four à 240°C.

Suggestion d'accompagnement :

Idéal avec un cocktail ou autre boisson.

**Prix de vente
conseillé**

**8,00€ le kg
(Cœff 8)**