

Feuilleté saumon et oseille

Ingrédients :

Farine T65 600 grs
Farine T150 75 grs
Farine T85 75 grs
Sel 20 grs
Levure 30 grs
Beurre 75 grs
Pâte fermentée 150 grs
Eau (TB 55°C) 0,38 l
Saumon fumé 190 grs
Oseille 12 grs
Beurre de tourage 380 grs

Broyer le saumon
et l'oseille au robot coupe.

Pétrissage

AXE OBLIQUE OU SPIRAL

- **Axe oblique** : 6 mn en 1^{ère} vitesse,
5 mn en 2^{ème} vitesse + 3 mn
avec l'appareil saumon-oseille.
- **Spiral** : 6 mn en 1^{ère} vitesse,
3 mn en 2^{ème} vitesse + 3 mn
avec l'appareil saumon-oseille.

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

Pointage 1h à 4°C.

Tourage 3 tours simples.

Détaillage En pain au raisin.

Apprêt 2h à 25°C.

Cuisson 17 à 18 mn à 250°C avec buée.

**Prix de vente
conseillé**
16,50e le kg
(Coeff 5)

Suggestion d'accompagnement :
Avec du Champagne pour débiter avec
convivialité et gourmandise votre repas de fête.