

# SOFT PAN, mini-baguettes

SOFT PAN 40, pâte tourée	1.000 g
--------------------------	---------

Total	1.000 g
-------	---------

## POUR REPANDRE

TOMATO, garniture	200 g
-------------------	-------

Total POUR REPANDRE	200 g
---------------------	-------

## POUR SAUPOUDRER

fromage, râpé	120 g
---------------	-------

Total POUR SAUPOUDRER	120 g
-----------------------	-------

## DECORATION

Mélange d'épices	80 g
------------------	------

Total DECORATION	80 g
------------------	------

## Mise en œuvre

Laminer la pâte tourée (voir recette de base) sur une largeur de +/- 480 mm, épaisseur +/- 2,5 mm.

Répondre la garniture TOMATO (voir recette de base) sur la pâte, saupoudrer du fromage râpé, plier d'en haut en bas comme pour un tour simple et mettre au froid.

Ensuite couper en tranches de +/- 1 cm, tourner les fins en contre-sens, déposer sur couches farinées et mettre en fermentation.

Poids des pâtons:

Fermentation:

Après la fermentation, humecter, saupoudrer du mélange d'épices et enfourner avec vapeur.

Température de cuisson:

Temps de cuisson:



Remarque:

Pour mieux pouvoir travailler la pâte, nous vous recommandons de mettre au froid la pâte fourrée pendant +/- 20 minutes avant de la couper.

*Notre passion, le savoir-faire*



info@komplet.com  
www.komplet.com