

Waldkorn® Céréales Anciennes - Fougasse

Recette pour 12 pièces

Méthode

Pâte à Brioche aux Céréales Anciennes et Olives

Pétrir l'ensemble des ingrédients 3 min. en première vitesse et +/- 12 min. en deuxième vitesse, jusqu'au décollement de la pâte.

Laisser pointer pendant 30 min.

Saumure

Mixer l'ensemble des ingrédients juste avant utilisation.

Montage et finition

Peser des pâtons de 200 g, bouler puis laisser reposer 30 min.

Abaisser les boules sur 3 mm. Sur la moitié, humidifier le bord puis garnir de moutarde à l'anciennen d'émincé de poulet rôti, de chorizo et de gruyère râpé.

Inciser l'autre moitié de trois coups de coupe-pâte, puis refermer comme pour un chausson.

Apprêt: +/- 1h à 28°C.

Cuisson: +/- 16 min. à 230°C en four à sole.

À la sortie du four, badigeonner de saumure.

Ingrédients

- **Pâte à Brioche aux Céréales Anciennes et Huile d'Olive**
- 1450 g de **Waldkorn® Céréales Anciennes Croissant et Brioche**
- 30 g de sucre
- 11 g de sel
- 70 g de levure
- 140 g d'œufs
- 430 g d'eau
- 215 g de ruban brioche
- 70 g d'huile d'olive

- **Garniture**
- 240 g de moutarde à l'ancienne
- 420 g d'emincé de poulet rôti cuit
- 180 g de rondelles de chorizo
- 120 g de gruyère râpé
- **Saumure**
- 100 g d'huile d'olive
- 100 g d'eau
- 10 g de sel
- 5 g d'herbes de Provence