



Waldkorn® Céréales Anciennes - Navettes Nordiques

Recette pour 25 pièces

Méthode

Pâte à Brioche aux Céréales Anciennes

Pétrir l'ensemble des ingrédients 3 min en première vitesse et +/- 12 min. en deuxième vitesse.

Laisser pointer pendant 30 min.

Sauce

Mélanger les ingrédients, puis réserver au froid positif.

Montage et finition

Diviser en pâtons de 60 g, bouler sans trop serrer, laisser reposer 10 min.

Façonner en petites navettes, humidifier le dessus, puis tremper dans MÉLANGE DE GRAINES WALDKORN® CLASSIC.

Apprêt : +/- 60 min. à 28°C.

Cuisson : +/- 16 min. à 200 °C en four à sole.

Après refroidissement, couper en deux, puis étaler de la sauce (10 g par navette), garnir de salade, de crevettes, de champignons frais, de concombre et de pousses de betterave.

Ingrédients

• Pâte à Navettes

- 950 g de Waldkorn® Céréales Anciennes Croissant et Brioche
- 100 g de Delipat
- 8 g de sel
- 45 g de levure
- 280 g d'eau
- 140 g d'œufs

• Sauce

- 125 g de moutarde à l'ancienne
- 125 g de mayonnaise

- **Garniture**

- qs de salade
- 175 pièces de crevettes roses
- 25 pièces de champignons frais
- 25 pièces de rondelles de concombre
- QS de pousses de betterave