



Waldkorn® Céréales Anciennes - Roulé Méridional

Recette pour 30 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. à température ambiante, puis 2h au froid positif.

Montage et finition

Abaissier le pâton sur 3,5 mm, puis humidifier le bas sur 2 cm. Étaler la sauce tomate cuisinée sur le restant de pâte, parsemer d'olives noires tranchées et de jambon sec.

Rouler, puis couper des tronçons de 2 cm, déposer dans un Silform® « formes rondes 102 mm Ø ».

Apprêt: +/- 1h à 28°C.

Cuisson: +/- 20 min. à 200°C en four à sole.

À la sortie du four, badigeonner d'huile d'olive.

Ingrédients

- **Pâte à Brioche aux Céréales Anciennes et Olives**
- 1000 g de **Waldkorn® Céréales Anciennes Croissant et Brioche**
- 20 g de sucre
- 8 g de sel
- 50 g de levure
- 100 g d'œufs
- 300 g d'eau
- 150 g de ruban brioche
- 50 g d'huile d'olive
- **Garniture**
- 200 g de sauce tomate cuisinée
- 300 g de jambon sec

- 250 g d'olives noires tranchées