

Waldkorn® Trispelti - Thon fraîcheur à l'épeautre

Recette pour 27 sandwiches

Méthode

Pâte à viennois à l'épeautre

Pétrir tous les ingrédients 3 min en première et +/- 10 min en deuxième.

Laisser pointer 15 min.

Peser des pâtons de 130 g, puis façonner en pain sandwich.

Humecter puis rouler dans des graines de chia ou selon votre convenance.

Scarifier en saucisson et déposer dans des moules à viennois.

Mettre en pousse à 26/28°C pendant +/- 1h15.

Cuire au four à sole à +/- 220 °C pendant +/- 16 min.

Condiment pour thon fraîcheur

Mélanger le fromage frais et la mayonnaise, réserver.

Egoutter le thon et l'ajouter au premier mélange.

Réserver au froid positif.

Ingrédients

- **Pâte à viennois à l'épeautre**
- 2000 g **Waldkorn® Trispelti**
- 100 g Levure
- 800 g Purée de citrouille
- 130 g Lait
- 100 g Oeufs
- 100 g Graine de courge
- 300 g RUBAN BRIOCHE
- **Condiment pour thon fraîcheur**
- 120 g Fromage frais
- 100 g Mayonnaise
- 1000 g Thon entier au naturel