

Saucisson à l'ail brioché

Moule à Bûche Réf. FX 200
FLEXIPAN® Inspiration

INGRÉDIENTS

Pour la pâte briochée

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées
- 80 g de beurre doux en morceaux
- 250 g de farine de gruau t45 (gruau d'or)
- 50 g de lait entier
- 3 œufs
- 2 c.à.c de sucre en poudre

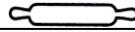
Pour le façonnage et cuisson

- de l'huile de tournesol
- 1 œuf(s)
- de la farine
- 2 saucissons à l'ail (400 g l'unité)
- des graines de pavot bleu

PRÉPARATION

Pour la pâte briochée

Dans le bol, verser le sachet de préparation pour pâtes briochées (levure) et le sucre. Tiédir le tout 20 secondes - 40°C-vitesse 2. Ajouter le beurre en morceaux par l'orifice du couvercle et ensuite les œufs. Mélanger 25 secondes - vitesse 3. (Le beurre doit être bien mélangé). Ajouter la farine. Mélanger 20 secondes - vitesse progressive 2 à 4. Pétrir 2 minutes - fonction Pétrir. (sans verre doseur). Placer le verre doseur dans l'orifice du couvercle. Placer un torchon épais sur le bol. Laisser la pâte doubler de volume dans le bol du robot au moins 30 à 45 minutes.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, lait, sucre	20 sec	40°C	2	
	Beurre, œufs	25 sec		3	
	Farine	20 sec		2 à 4	
		2 min			

Pour le façonnage et cuisson

Retourner le bol sur la toile Roul'pat® huilée et faire descendre la pâte. Les mains huilées également, étaler la pâte en tapotant légèrement car la pâte est très collante. Placer le moule à bûche sur la plaque alu perforée. Dans une assiette battre un œuf, dans une autre mettre de la farine. Couper les entames si besoin pour que les saucissons logent dans le moule. Passer les saucissons dans l'œuf battu puis les rouler dans la farine. Les placer au centre de la pâte. Rabattre la pâte à l'aide du racloir pour enfermer les saucissons. Retourner le moule bûche sur l'ensemble et retourner le tout en vous aidant du racloir. Badigeonner avec le restant d'œuf battu. Parsemer de graines de pavot. (facultatif) Laisser au repos 15 minutes. Démarrer la cuisson FOUR FROID (convection naturelle). Enfourner pour 35 minutes à 200°C. (selon four). A la sortie du four, couvrir d'un torchon au moins 5 minutes. Démouler et servir (si possible) immédiatement avec une salade verte. (on peut le réchauffer au four traditionnel à basse température, éviter le micro-ondes) Découper les tranches au couteau à pains. (on peut le réchauffer au four traditionnel à basse température, éviter le micro-ondes) Découper les tranches au couteau à pains.