



Couronne du soleil



Ingrédients :

| | |
|--------------|--------|
| • Farine T45 | 1000 g |
| • Lait | 400 g |
| • Beurre | 300 g |
| • Sucre | 80 g |
| • Levure | 50 g |
| • Sel | 20 g |
| • Oeufs | 4 |



Garnitures :

| | | |
|--------------------|-------|---------------------------|
| • Tomates confites | 300 g | |
| • Chorizo | 300 g | Améliorant si congélation |
| • Pavot | 50 g | |



Pétrissage :

10 minutes en 1^{ère} vitesse, ajouter du beurre
3 à 5 minutes en 2^{ème} vitesse,
Ajouter les ingrédients aromatiques



Pointage :

1h00 (avec un rabat si nécessaire) en direct ou 30 minutes, bouler, puis au froid à 3°C



Pesage :

300g, bouler et mettre en froid si besoin



Détente :

20 minutes



Façonnage :

En couronne, dorer, puis parsemer de fromage râpé



Apprêt :

1h30 à 2h00 à 25/26°C



Cuisson :

190°C