



Petits bouchons apéro



Ingrédients :

• Farine T65	1800 g
• Eau (TB 50°C)	1000 g
• Sel	38 gr
• Levure	38 gr
• Beurre	270 gr
• total =	3200 gr



Pétrissage :

- 5 minutes en 1ère vitesse
 - 6 minutes en 2ème vitesse puis incorporer le beurre
- Dès la fin du pétrissage, incorporer 1300g d'ingrédients au choix pour 3200 gr de pâte



Bouchons bleu, noix :

- cube de bleu 650 g et noix haché 650gr



Bouchons aux olives :

- olives noires 650 gr , herbes de provence 10gr, olives vertes 650 gr



Bouchons poivrons, chorizo :

- poivrons 550 gr , chorizo 550 gr, curry 15 gr, oignons 200 gr



Pointage :

20 minutes



Mise en forme :

Etaler les 4.5 kg de pâte sur une plaque 40/60 puis passer au congélateur pour durcir la pâte



Façonnage :

Découper le pâton en petits bouchons



Apprêt :

30 à 45 minutes à température ambiante



Cuisson :

environ 10 à 12 minutes à 250°C