



INGRÉDIENTS

Pâte à bun's

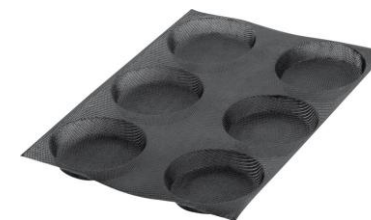
- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises®
- 100 g de lait entier
- 225 g de farine T55
- 1 oeuf battu
- 45 g de beurre (petits cubes)
- 75 g de mozzarella râpée
- 100 g d'allumettes de bacon fumé

Façonnage et cuisson

- de l'huile (pour les mains)
- de la mozzarella râpée (facultatif)

Garniture au choix

- de la sauce (de votre choix)
- du jambon blanc de Paris ou de volaille
- des rondelles de tomates
- du basilic frais ciselé
- des copeaux de parmesan
- du fromage râpé
- des feuilles de salade verte
- du basilic frais ciselé



PRÉPARATION : PÂTE À BUN'S

Verser la levure et le lait. Tiédir 20 secondes - 40°C- vitesse 2. (sans verre doseur). Ajouter la farine, l'œuf battu au préalable et le beurre coupé en petits cubes. Mélanger 20 secondes - vitesse 3.(sans verre doseur). Pétrir 1 minutes 30 - fonction Pétrissage (sans verre doseur). Ajouter la mozzarella râpée et les allumettes de bacon fumé (tranches coupées à l'aide des ciseaux à herbes pour ma part). Pétrir 30 secondes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur). Poser le verre doseur dans l'orifice, couvrir d'un torchon. Laisser pousser 30 à 40 minutes dans le bol. (selon température ambiante)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, lait	20 sec	40°C	2	
	Farine, œuf, beurre	20 sec		3	
		1 min 30			
	Bacon, mozzarella	30 sec			

FAÇONNAGE ET CUISSON

Placer les empreintes RONDES Silform® sur la plaque alu perforée. La pâte a doublé de volume. Retourner le bol sur le Roul'pat® et le vider de la pâte (huiler vos mains, la pâte ne collera pas). Dégazer la pâte et façonner 6 pâtons égaux. Former 6 boudins et placer en couronne dans les empreintes. Laisser pousser à nouveau 20 minutes. Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C. Vaporiser les couronnes d'eau salée avant d'enfourner et parsemer de mozzarella râpée (facultatif: elle colle un peu aux empreintes donc attention au démoulage). Cuire 12 minutes. Laisser refroidir complètement avant de démouler et couper en 2. Perso, je les ai réchauffé un peu avant de les garnir.

GARNITURE AU CHOIX

Garnir selon vos goûts avec les assortiments de votre choix. Commencer par la sauce, puis le jambon et les copeaux de parmesan. Disposer des rondelles de tomates fines, du basilic ciselé. Terminer par la salade verte. Fermer avec le couvercle. Bon appétit.