

Mini batbouts au thon

Ingrédients :

- 1 sachet de levure Gourmandises Pizza (pour une pousse plus rapide)
- 200 ml d'eau
- 210 g de semoule de blé dur fine
- 140 g de farine de maïs
- 150 g de farine type 55

Garniture:

- thon au naturel
- mayonnaise maison
- olives noires dénoyautées
- œufs de caille
- tomates cerise

Au Cook'in®:

Tempérer l'eau et la levure, 30 sec/40°C/vit 2. Ajouter les poudres et pétrir 2 min/pétrin.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO OU 
	Eau, levure	30 sec	40°C	2	
	Farine de blé, semoule, farine de maïs	2 min			PETRIN

Version sans Cook'in®:

Mélanger les poudres y compris la levure. Ajouter l'eau tempérée. Pétrir. La pâte doit être souple et ne plus coller aux mains.

Façonnage:

Sur la Roul'pat® farinée, bouler la pâte et étaler au rouleau sur 3 à 4 mm, fariner les 2 faces.

Détailler des disques de pâte avec le découpoir uni de 6 cm.

Poser sur la toile Silpat® et couvrir d'un torchon, laisser lever.

Quand les petits pains ont gonflés, cuire à la poêle sur les 2 faces, ils doivent gonfler.

Garniture:

Entailler par le milieu au couteau scie en laissant une charnière.

Mélanger le thon au naturel égoutté et émietté avec la mayonnaise.

Couper les œufs de caille en 2, les olives noires en 4 et les tomates en tranches ou en 4.

Mettre une cuillère de thon, un morceau de tomate, 1/4 d'œuf et 2 morceaux d'olives de chaque côté de l'œuf.

Par manque de temps, je n'ai pas pu ajouter les morceaux de cornichon ou 2 câpres et un morceau de laitue mais je vous le conseille.

A la baguette : <http://www.alabaguettes.com/>

Recette pour votre
Cook'in

