

Sandwiches nordiques au saumon

Temps de préparation : 2h30 min

Temps de cuisson : 13 min

Ingrédients:

Pour la pâte à pain (3):

- 300 g de farine type 55
- 100 g de farine de blé noir
- 120 g de crème liquide légère
- 1 cuillère café rase de sel
- 1 sachet de levure sèche de boulanger
- 140 g d'eau
- 1/2 de cuillère à café de graines de fenouil (1)
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia

Pour la garniture :

- 150 g de saumon fumé
- 100 g de yaourt à la grecque
- 1 cuillère à café de zeste de citron(2)
- QS* de sel de l'Himalaya du moulin
- QS* de poivre 5 baies du moulin
- 1 cuillère à soupe d'aneth ciselée
- 60 g d'huile d'olive
- 1 petit concombre
- un peu de salade verte (Batavia pour nous)
- QS* de sauce Savora

(1) parfume un peu trop les pains, donc j'en mettrais moins, (2) citron congelé râpé, (3) FT2020 Flexipan plat®

* QS= quantité suffisante

Dans le bol, verser l'eau, la levure, le miel, les graines de fenouil et la crème. Mélanger et tiédir 20 sec/40°C/vit 2. Ajouter les farines et le sel par l'orifice. Mélanger 15 sec/vit 1. Pétrir 1 min/pétrin. Oter la pâte du bol, bouler et laisser reposer 30 min dans un cul de poule filmé. Pendant ce temps, effeuiller la salade et trancher finement le concombre avec la peau à l'aide de la mandoline. Réserver au frais. Sur la Roul'pat® légèrement farinée, rabattre le pâton et aplatir au rouleau. Placer dans le Flexipan® Plat. Ajuster la pâte au rouleau directement dans le moule. Laisser reposer la pâte au moins 50 min couverte d'un linge à l'abri des courants d'air. Pendant ce temps, préparer la garniture. Mettre le Cook'in® en route sur la vitesse 6. Jeter le saumon fumé par morceaux. Fixer ensuite le fouet sur les lames. Verser le yaourt, le citron et l'huile d'olive. Assaisonner et ajouter l'aneth. Mélanger 20 sec/vit 5. Vider le bol et réserver au frais. Préchauffer le four à 230°C, 15 min avant la fin de la pousse. Piquer la pâte en faisant de gros trous serrés à l'aide du pique-pâte. Vaporiser d'eau. Faites cuire 13 min à 230°C (vous pouvez jeter un peu d'eau dans la lèche-frite de votre four pour une meilleure cuisson). À la sortie du four, couvrir immédiatement avec la toile Silpat®. Laisser refroidir environ 1 h00 (normalement, mais j'ai craqué avant !!!). Couper le pain en 4 puis en 2 triangles chaque morceau. Couper ensuite dans le sens de l'épaisseur. Tartiner les tranches de Savora de la mousse de saumon, poser quelques tranches de concombre et des morceaux de salade.

| Accessoire(s) | Ingrédient(s) |  |  |  | TURBO/PETRIN |
|---|---|--|--|--|---|
| | Eau, levure, miel, graines de fenouil, crème | 20 sec | 40°C | 2 | |
|  | Farines, sel | 15 sec | | 1 | |
| | | 1 min | | |  |
| | Saumon fumé | | | 6 | |
|  | Yaourt, citron, huile d'olive, aneth, sel et poivre | 20 sec | | 5 | |

Ma touche perso :