

Navettes briochées traiteur

75

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	10 min
Repos :	01 h 20 min
Cuisson :	15 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

La pâte briochée à navettes traiteur

1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées Gourmandises® 200 g de lait entier 100 g d'eau 500 g de farine T45 30 g de sucre en poudre
75 g de beurre doux

Façonnage et cuisson

1 oeuf entier 3 càs d'eau des graines de pavot des graines de sésame blanc

Garniture au choix

du mélange beurre/mayo des tranches de jambon blanc du saumon de la mousse de canard du fromage ail et fines herbes
du jambon Serrano de la rosette de Lyon des cornichons

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

LA PÂTE BRIOCHÉE À NAVETTES TRAITEUR

Tiédifier la levure avec le lait et l'eau, 20 secondes - 40°C - vitesse 2 (sans verre doseur)



20 sec

40 °C

2

Ajouter la farine et le sucre, mélanger les ingrédients 25 secondes - vitesse 3.

25 sec

3

Ajouter le beurre doux coupé en cubes (1 cm x 1 cm). Pétrir 2 minutes - fonction pétrin (sans verre doseur)



2 min

Pétrissage

Poser le verre doseur dans l'orifice, couvrir d'un torchon. Laisser pousser 30 à 40 minutes dans le bol. (selon température ambiante)

0

FAÇONNAGE ET CUISSON

Poser la toile Silpat sur la plaque alu perforée. La pâte a doublé de volume. Retourner le bol sur le Rou'pat® et le vider de la pâte (huiliez vos mains, la pâte ne collera pas). Dégazer la pâte et façonner des pâtons égaux (environ 15 à 20 g). Former une navette et/ou bouler et placer sur la toile Silpat. Laisser pousser à nouveau 20 minutes sous torchon. Préchauffer le four à 180°C.

0

Battre l'oeuf et l'eau à la cuillère magique. Badigeonner les pains au pinceau, parsemer des navettes de graines de pavot et des boules de graines de sésame, en laisser des neutres. Enfourner 15 minutes. Couvrir à la sortie du four. Quand les navettes sont froides, placer dans une boîte de transport ou boîte métal (type biscuits Delacré) jusqu'au moment de la garniture.

0

PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou
pétrissage

GARNITURE AU CHOIX

Garnir les petits pains selon vos goûts.

0