

# Tropézienne selon Sophie

Moule CARRE FLEXIPAT®



## Façonnage et cuisson

- de l'huile d'olive en spray

## Ingrédients

### Pour la pâte à bun's Butchy

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises®
- 150 g de lait entier
- 425 g de farine T45 ou T0 pizza
- 25 g de flocons de pommes de terre
- 3 œufs battus
- 1 c. à c. d'origan sec
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 50 g de beurre

## PRÉPARATION : PÂTE À BUN'S BUTCHY Au robot Cook'in® ou i-Cook'in®

Verser la levure et le lait. Tiédir 20 secondes - 40°C- vitesse 2. (sans verre doseur).

Ajouter la farine, les flocons de pommes de terre, les œufs battus au préalable, l'origan sec et l'huile d'olive.

Mélanger 20 secondes - vitesse 3.(sans verre doseur) Ajouter le beurre froid coupé en dés.

Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)

Poser le verre doseur dans l'orifice, couvrir d'un torchon.

Laisser pousser 20 minutes dans le bol.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, lait	20 sec	40°C	2	
	Farines, flocons pdt, œufs, origan, huile d'olive	20 sec		3	
	Beurre	2 min			

## FAÇONNAGE ET CUISSON

Placer le moule Carré Flexipat® sur la plaque alu perforée.

Retourner le bol sur le Roull'pat et le vider de la pâte (huiler vos mains, la pâte ne collera pas).

Dégazer la pâte et façonner 16 pâtons égaux. Bouler les pâtons. Placer dans le moule Carré Flexipat.

Huiler et couvrir pour une 2ème pousse de 30 minutes au moins.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C.

Une fois que la pâte a doublé de volume, enfourner 15 minutes.

Couvrir à la sortie du four avec un torchon jusqu'au complet refroidissement.

**A la baguette :** <http://www.alabaquette.com/>

# Tropézienne selon Sophie (suite)



## Ingrédients

### Réalisation du Bun's Butchy

- de la sauce tomate pour pizza
- des tranches de jambon de poulet
- de la mozzarella
- du basilic frais
- du beurre pommade
- de l'ail
- du basilic frais
- du parmesan râpé
- de l'huile d'olive en spray

### RÉALISATION DU BUN'S BUTCHY

Préchauffer le four à 170°C. Démouler. Couper le bun's en 2 dans l'épaisseur. Faire glisser une planche souple entre les 2 couches. Reposer le socle dans le moule Carré Flexipat®. Badigeonner de sauce tomate pour pizza, parsemer de jambon détaillé aux ciseaux à herbes, poser des tranches ou du râpé de mozzarella, parsemer de basilic frais ciselé. Fermer avec le couvercle en faisant glisser de la planche sur la garniture.

Dans le beurre pommade, ajouter et mélanger 3 gousses d'ail hachées finement, du basilic haché et du parmesan râpé.

Répartir sur la surface du bun's. Saupoudrer de parmesan. Vaporiser un léger film d'huile d'olive (en spray). Cuire 20 minutes à 170°C.

Démouler et détailler en 16 parts.

Moule CARRE FLEXIPAT®



**A la baguette :** <http://www.alabaquette.com/>