

## La tartine “Hefty Hans” avec SMOKEY ONION

### Pâte:

Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
SMOKEY ONION	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
Levure fraîche	0.450 kg	4.5 %	1 lb	0 oz
Eau, approx.	9.800 kg	98 %	21 lb	9.5 oz
Poids total	25.250 kg		55 lb	9.5 oz

Temps de pétrissage: 3 minutes lentement + 6 – 8 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 26° C – 28° C (79° F – 82° F)

Fermentation en masse: 30 minutes

Poids: 2.100 kg (4 lb 10 oz)/36 pièces

Fermentation intermédiaire: 10 minutes

Façonnage: oblong

Fermentation finale: approx. 60 minutes

Température de cuisson: 240° C (464° F), chaleur tombante à 200° C (390° F), avec vapeur

Temps de cuisson: 15 – 18 minutes

Préparation: Après la fermentation intermédiaire, diviser les pâtons et bouler. Ensuite façonner les pâtons oblong, déposer sur des plaques et laisser fermenter. À pleine fermentation, enfourner les pâtons avec vapeur jusqu'à l'obtention d'une couleur claire et défourner.

**Masse à jambon fumé et crème sure:**

Crème sure	10.000 kg	22 lb 0 oz
Jambon fumé en dés	5.500 kg	12 lb 2 oz
Cheddar râpé	5.500 kg	12 lb 2 oz
Cornichons en dés	2.000 kg	4 lb 6.5 oz
Oignons grillés	1.500 kg	3 lb 5 oz
Moutarde douce	0.875 kg	1 lb 15 oz
Sel	0.100 kg	0 lb 3.5 oz
Poids total	25.475 kg	56 lb 2 oz

**Préparation:**

Mélanger tous les ingrédients homogènement. Après un bref temps de refroidissement, congeler les produits de boulangerie et mettre dans des sachets en polyéthylène pour une conservation plus longue. Directement avant la cuisson, décongeler les produits de boulangerie, couper en deux et tartiner d'approx. 0.800 kg (1 lb 12 oz) de la masse à jambon fumé et crème sure. Ensuite terminer la cuisson à approx. 220° C (428° F) pendant 10 – 12 minutes jusqu'à l'obtention d'une surface dorée.

**Conseil général:**

Manger les produits de boulangerie chauds, si possible.

