



Demain chez vous

Chorizo, sésame, pois chiche :
les saveurs du bassin
méditerranéen réunies
dans ce pain.

Pavé au chorizo

Ce pain aromatique se compose d'une pâte à pain de tradition française sur levain dur et d'un empois de farine de pois chiche. Il est garni de morceaux de chorizo et de graines de sésame.



Boulangerie

Pavé au chorizo

Pour 8 pièces

Ingrédients



MÉLANGE DE GRAINES DE SÉSAME

Graines de sésame noir	75 g
Graines de sésame blanc	170 g

EMPOIS DE FARINE DE POIS CHICHE

Farine de pois chiche	150 g
Eau à 100°C	300 g
Mélange de graines de sésame	75 g

- À la feuille, mélanger la farine de pois chiche et l'eau bouillante jusqu'à atteindre 45°C environ.
- Incorporer le mélange de graines de sésame.
- Réserver au froid jusqu'à utilisation.

PÂTE À PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

Farine de tradition française T65	1000 g
Eau (température de base : 60-65°C)	700 g
Sel	20 g
Levure	6 g
Levain dur	300 g

INCORPORATION

Empois de farine de pois chiche	425 g
Eau de bassinage	50 g
Chorizo	200 g

FINITION

Farine de tradition française T65	115 g
Mélange de graines de sésame	170 g

Méthode de travail

MATÉRIEL UTILISÉ

INCORPORATION

FRASAGE

CONSISTANCE

AUTOLYSE

INCORPORATION

PÉTRISSAGE

INCORPORATION

CONSISTANCE

TEMPÉRATURE

POINTAGE

PESAGE

MISE EN FORME

FAÇONNAGE

APPRÊT

FINITION

CUISSON

RESSUAGE

Pétrin à spirale.

Mettre la farine de tradition et l'eau dans la cuve.

Environ 3 minutes en 1^{ère} vitesse.

Pâte bâtarde.

Environ 30 minutes.

Ajouter le restant des ingrédients, sauf les ingrédients d'incorporation.

Environ 8 minutes en 1^{ère} vitesse et 2 minutes en 2^{ème} vitesse.

Ajouter l'empois de farine de pois chiche en fin de pétrissage en 2^{ème} vitesse.

Bassiner progressivement.

Incorporer le chorizo grossièrement mixé.

Pâte douce.

Pâte à 23°C.

Environ 45 minutes, puis donner un rabat.

Environ 12 heures au réfrigérateur.

En pâtons de 560 g.

Bouler.

En pavé.

Humidifier la moitié (en diagonale) et recouvrir du restant de mélange de graines de sésame.

Déposer sur une couche.

Environ 1 heure.

Fariner à l'aide d'un tamis et d'un pochoir.

Lamer en diagonale.

Environ 30 minutes à 250°C avec buée, puis à température dégressive.

Sur une grille.

CONSEIL DU CHEF

L'empois de farine de pois chiche peut être préparé pour plusieurs jours et stocké au réfrigérateur.