

La Pause Gourmande Mexicaine - Poulet
2 plaques de 40x60 cm



1. **PAIN AU MAÏS**

1500 g de farine élaborée Maisano 50% Agrano
1500 g de Farine T55
1500 g d'eau
120 g de levure

Pétrissage selon matériel : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Température de la pâte : 24-26°C.
Pointage bac : 30 min

2. **RÉALISATION GARNITURE POULET**

600 g de poivrons grillés surgelés
2 oignons rouges
1000 g de filets de poulet cuit
1 boîte d'olives vertes en rondelles
500 g d'emmental ou de mozzarella râpé
300 g de guacamole
700 g de sauce tomate

Sel, poivre, huile

Préparer deux plaques recouvertes de papier cuisson. Diviser la pâte en deux, puis étaler chaque pâton de la taille des plaques. Déposer la garniture choisie sur la moitié de la surface en une bande centrale dans le sens de la longueur. Replier un côté pour couvrir la moitié de la garniture. Humidifier la partie repliée. Rabattre l'autre côté en chevauchant la pâte de 2 cm. Coller en appuyant légèrement. Mouiller le dessus, parsemer de Décor Maïs Agrano et d'emmental râpé. Mettre en pousse environ 1 heure 30 min à 25°C puis cuire à 220°C environ 35 min. Les temps et température de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.