

La recette du roll au saumon



Astuce

Pour un visuel plus joli, mettre du fromage frais dans une poche à douille et déposer des gouttes de fromage frais au bord de votre roll

- 1 Etaler le pâton à 3,5 mm d'épaisseur
- 2 Découper à la bicyclette des bandes de 3,5 mm
- 3 Rouler ces bandes sur elles-mêmes jusqu'à obtenir un poids de pâte de 70 à 75 g
- 4 Déposer ces rouleaux dans des moules en silicone ou dans des cercles inox de diamètre 10 cm et de 4 cm de hauteur (moule à bord droit pour le que roll puisse tenir debout)
- 5 Mettre en pousse à 28°C pendant 3 h
- 6 Recouvrir les moules d'une toile en silicone ou de papier sulfurisé puis poser une plaque noire sur la toile
- 7 Cuire au four ventilé à 160°C ou au four à sole à 180°C pendant 30 min
- 8 Retirer la toile et la plaque en fin de cuisson pour sécher un peu le produit
- 9 Laisser complètement refroidir
- 10 Ouvrir votre roll en 2 comme pour un buns et le garnir et époser une couche de fromage frais, ajouter du saumon fumé
Parsemer d'aneth et déposer votre couvercle sur votre garniture

Ingrédients

Pâton de pâte levée feuilletée	1000g
Saumon fumé	14 tranches
Fromage frais	280g
Aneth	Qs

