



© Ferrero, 2017

## TRAMEZZINI AUX TOMATES ET AU NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Matinée | Déjeuner | Après-midi | Toute l'année |  
Banquet

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 |

**Nombre de portions : environ 30**  
**Portion individuelle : 2 tramezzini**

### INGRÉDIENTS :

- 660 g de farine de blé
- 15 g de levure comprimée
- 7 g de sel
- 260 ml de lait
- 85 g de purée de tomates
- 7 g de sucre cristallisé
- 100 g de beurre

- 30 tomates cerises
- 600 g de Nutella®

## MÉTHODE :

Mélangez tous les ingrédients dans un mixeur, en ajoutant progressivement le beurre à température ambiante. Lorsque le mélange est lisse, couvrez-le d'un tissu et laissez reposer pendant environ 20 minutes.

Graissez les moules spéciaux avec du beurre, divisez la pâte en trois parts égales et placez celles-ci dans les moules. Couvrez les moules et placez-les dans la chambre de fermentation à une température d'environ 28 °C jusqu'à ce que la pâte triple de volume.

Faites cuire dans un four préchauffé à une température de 160 °C pendant environ 45 minutes. Une fois la pâte cuite, retirez les couvercles des moules, démoulez les préparations et laissez-les refroidir.

Coupez en tranches d'environ 1,5 cm, puis coupez-les en triangles dont chaque côté mesure environ 6 cm. Étalez 5 g de Nutella® sur le premier triangle, puis placez le deuxième triangle sur le premier et répétez ce processus avec les différents morceaux. Décorez chaque tramezzino d'un cure-dent et d'une tomate cerise.