Pains burgers maison

RECETTES – BOULANGERIE



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS : 3H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 200 ml d’eau tiède
- 75 ml de lait tiède
- 16 grammes (4 c. thé) de levure instantanée
- 500 grammes de farine tout-usage
- 10 grammes (1 1/2 c. thé) de sel
- 25 grammes (5 c. thé) de sucre
- 1 œuf
- 30 grammes (2 c. table) de beurre tempéré

Dorure :

- 15 ml (1 c. table) de lait
- 1 œuf
- Graines de sésame

Préparation

1. Diluer la levure dans le lait et l’eau. Ne pas prendre de l’eau trop bouillante sinon vous allez tuer votre levure.
2. Dans votre bol de batteur sur pied, mélanger la farine, le sel, le sucre, l’oeuf et votre mélange de levure.
3. Pétrir jusqu’à la formation d’une boule.

4. Ajouter ensuite un petit peu à la fois le beurre dans votre mélange et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit uniforme.
5. Mettre la pâte dans un cul de poule et couvrir d'une pellicule plastique.
6. Laisser reposer pendant 1h00 à 1h30. La pâte doit avoir doublée.
7. Saupoudrer un peu de farine sur votre plan de travail et y déposer la boule.
8. Frapper quelques coups sur votre boule pour retirer le plus d'air possible.
9. Former 8 boules (voir la vidéo) et déposer sur deux plaques de cuisson recouvertes de papier parchemin.
10. Couvrir d'un linge propre et laisser reposer 1h30.
11. Préchauffer votre four à 390 F.
12. Dans un petit bol, fouetter un œuf avec la cuillère à table de lait.
13. Badigeonner les pains et parsemer des graines de sésame sur le dessus.
14. Enfourner 15 minutes.