



Petits pains à burger

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un vrai régal de réaliser soit même ses **petits pains burger**.

Ingrédients:

- 300g de **farine de blé type 65**
- 300g de **farine de blé type 55**
- 5g de sel fin
- 12g de sucre en poudre
- 180g de lait demi-écrémé
- 140g d'eau tiède
- 70g d'œufs
- 30g de beurre
- 24g de levure de boulanger fraîche ou 12g de levure sèche instantanée
- graines de sésame

La réalisation:

Disposer dans la cuve du robot pétrisseur la farine, les graines de sésame et la levure. Dans un saladier, verser l'eau, le lait, le sucre en poudre, le sel fin, l'œuf et le beurre fondu. Bien faire dissoudre le sucre et le sel. Verser ce mélange dans la cuve du robot où se trouve la farine et mélanger pendant 5 minutes à vitesse moyenne à l'aide du crochet mélangeur.



Après le pétrissage, verser votre pâte sur votre plan de travail et former une boule. Mettre votre pâte dans un saladier et un linge propre par-dessus. Votre pâte doit se trouver dans un endroit chaud (entre 20°C et 28°C). La laisser pousser pendant 1h30 à 2h00, c'est "le pointage". Au bout du temps écoulé, retirer le linge et avec le poing fermé, donner des coups sur la pâte, cela permet de dégazer celle-ci. Mettre votre pâte sur votre plan de travail et couper des morceaux d'environ 150 g. Prendre chaque morceau et former des boules bien serrées. Les disposer sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson. Remettre votre linge dessus et laisser lever votre pâte pendant 1h30. Préchauffer le four à 200°C et disposer en bas du four la plaque.

Après la levée des pains, badigeonnez-les de jaunes d'œuf et saupoudrer de graines de sésames. A l'aide d'un pulvérisateur neuf rempli d'eau, donner quelques pulvérisations d'eau sur les pains et enfourner. Verser aussitôt à l'aide d'un verre un peu d'eau dans la plaque du four et fermer la porte. Cette étape doit se faire très rapidement pour permettre de dégager de la vapeur et qu'elle reste enfermée dans le four. Cuire entre 15 à 20 minutes vos pains. Les laisser refroidir avant de les couper.



www.vision-plaisir.fr



Recette de www.vision-plaisir.fr



www.vision-plaisir.fr



www.vision-plaisir.fr



www.vision-plaisir.fr



www.vision-plaisir.fr

