

Buns à burgers homemade



QUANTITÉ

4 buns



PREPARATION

20 minutes



REPOS

2h30



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 350g de farine
- 12g de levure de boulanger fraîche
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- Une cuillère à café de sel
- 20 g de beurre
- 70mL d'eau
- 90mL de lait (végétal non sucré ou de vache)
- 2 jaunes d'œuf
- Des petites graines types sésame, pavot, lin...



Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel.

Dans une casserole, faites chauffer le beurre et l'eau jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Ajoutez le mélange beurre fondu-eau et le lait dans le saladier et mélangez bien.

Ajoutez les jaunes d'œufs et pétrissez la pâte pendant une dizaine de minutes. La pâte doit être homogène, lisse et élastique.

Formez une boule avec la pâte et mettez-la dans un saladier.

Recouvrez le récipient d'un torchon et laissez reposer pendant minimum 1h30 à température ambiante. La pâte doit avoir doublé de volume.

Farinez votre plan de travail, posez la boule de pâte et coupez-la en 4 morceaux égaux.

Formez 4 boules bien lisses et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Couvrez la plaque d'un torchon et laissez reposer pendant au moins une heure, toujours à température ambiante.

Préchauffez le four à 220°C.

Badigeonnez les boules d'un peu de lait à l'aide d'un pinceau et ajoutez les petites graines sur le dessus (mon mélange préféré : graines de lin & graines de sésame).

Faites cuire les pains pendant une dizaine de minutes à 220°C. La partie supérieure doit être dorée.

Laissez-les refroidir et coupez-les en deux au moment de les garnir (ne les coupez pas à l'avance afin qu'ils gardent leur moelleux et ne se dessèchent pas).