

Pour 8 pains :

Pâte à pain :

500 g de farine type 55

40 g de levure fraîche de boulanger (ou 16 g de levure sèche active)

10 g de sel fin

25 g de sucre en poudre

20 cl d'eau tiède

8 cl de lait tiède

1 gros œuf entier (soit 60 g)

30 g de beurre ramolli

Dorure :

1 jaune d'œuf

1 cuillère à soupe d'eau

Finition :

graines de sésame torréfiées à la bonite séchée,

graines de Pavot bleu, graines de tournesol...

Verse la farine et le sel fin dans la cuve du batteur. Ajoute le sucre en poudre et bien mélanger les 3 ingrédients avec une spatule. Mélange l'eau et le lait tièdes. Ajoute la levure de boulanger émiettée et bien mélanger avec une cuillère. À défaut de levure fraîche de boulanger, tu peux utiliser de la levure sèche active, dans ce cas il faudra compter 16 g de levure.

BUNS

Pain pour burger



Couvre et laisse poser 10 minutes à température ambiante. Placer la cuve sur la base du batteur avec l'accessoire "crochet". Commence à pétrir, ajoute le mélange eau + lait + levure et immédiatement l'œuf entier préalablement battu. Une fois l'œuf bien incorporé, ajoute le beurre pommade. Bien pétrir la pâte pendant 5 bonnes minutes à vitesse maximum voire plus, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la cuve.

Farine légèrement le dessus de la pâte qui est un peu collante...Transvase la dans un cul de poule. Couvrir d'un papier film sur le dessus. Laisse pousser 2 heures à température ambiante. Retire délicatement le papier film en décollant avec les doigts la pâte restée sur le papier.

Ramasse la pâte collée sur les bords du récipient. Mettre la pâte en boule et la peser. Diviser la boule obtenue en 8 morceaux égaux. Boule les morceaux de pâte dans le creux de la main, dispose -les délicatement sur une toile de cuisson Silpat et de cuisson perforée, en les espaçant suffisamment.

Laisse pointer 1 heure, toujours à température ambiante. Au bout de 1 heure, la pâte a gonflé.

À l'aide d'un pinceau pâtissier, passe la dorure sur les pains bien gonflés. Veille à ne pas les faire retomber. Parsème dessus les graines de sésame.

Enfourne dans un four à chaleur tournante préchauffé à 200°C. Cuire 10 à 12 minutes. A la fin de la cuisson, sortir du four et laisse refroidir avant utilisation...

