

PAIN À BURGER

Temps de préparation : 40min

Temps de cuisson : 10min

Ingrédients pour 12 pains :

- 500g de farine
- 4 jaunes d'œuf
- 300g de lait
- levure boulangère
- 10g de sel
- 10g de sucre
- 100g de beurre mou
- Graines de sésame

Préparation :

Prévoir un temps de repos pour cette recette.

1. Délayer la levure avec le lait tiède.
2. Mélanger la farine, le sel, le sucre dans le bol du robot.
3. Ajouter le lait et la levure.
4. Ajouter un jaune d'œuf et le beurre mou
5. Pétrir 8 à 10 minutes
6. Découper la pâte en pâtons de 60g et les bouler (avec le creux de la main).
7. Dorer les pains avec un mélange jaune d'œuf + lait (10g de lait)
8. Saupoudrer chaque pain de graines de sésame
9. Laisser reposer à température ambiante 1h.
10. Cuire 10 minutes à 180°.