

Pains burger maison



Recette notée



Selon nos informations, cette recette est compatible avec le régime suivant : végétarien

Ingrédients

- 250 g de farine
- 2 jaunes d'oeuf
- 150 g de lait
- 1 sachet de levure boulangère
- 5 g de sel
- 5 g de sucre
- 50 g de beurre mou
- Graines de lin
- Sésame (facultatif)

Préparation

Temps Total : 50 min


Préparation : 40 min

Cuisson : 10 min

- > ① Prévoir un temps de repos pour cette recette.
- ② Délayer la levure avec le lait tiède.
- ③ Mélanger la farine, le sel, le sucre dans le bol du robot.
- > ④ Ajouter le lait et la levure.
- ⑤ Ajouter 1 jaune d'œuf et le beurre mou (pas fondu !)
- ⑥ Pétrir 8 à 10 minutes.
- ⑦ Découper la pâte en pâtons de 60 g et les bouler (avec le creux de la main).
- ⑧ Dorer les pains avec un mélange jaune d'œuf + lait (10 g de lait).
- ⑨ Saupoudrer chaque pain de graines variées.
- ⑩ Laisser reposer à température ambiante 1h.
- ⑪ Cuire 10 minutes à 180°C (thermostat 6).

Note de l'auteur

“ J'ai testé, cette recette est réalisable sans robot ! ”

 J'ajoute mon grain de sel