

PAINS BURGER

Recette proposée par Caroline



Préparation : 20 min - **Repos :** 3 h - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 520 g de farine pour pain blanc - 2 sachets de levure boulangère - 10 g de sel - 25 g de sucre - 200 ml d'eau tempérée - 80 ml de lait tiède - 1 oeuf - 30 g de beurre mou - 3 cuillères à soupe de lait

1. Mettre dans la cuve la farine, la levure, le sucre et le sel. Lancer le programme PAIN/BRIOCHE 2 min - vitesse 7 sans chauffer.
2. Ajouter l'eau, le lait tiédi et l'oeuf et relancer le programme toujours 2 min - vitesse 7 sans chauffer.
3. Relancer le programme 2 min vitesse 7 sans chauffer en ajoutant petit à petit par le goulot le beurre que vous aurez coupé en morceaux. Il faut que le premier morceau soit bien intégré avant d'ajouter le second ainsi de suite.
4. Sortir la pâte du bol, former une boule (si besoin, refariner si elle colle trop aux doigts), la mettre dans un saladier avec du papier film dessus que vous aurez huilé (le côté vers la pâte). Laisser au frais 1h30.
5. Sortir la pâte, la pétrir rapidement et la découper en 8 portions égales. Les mettre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé : former des boules que vous aplatissez avec la main. Les espacer de 5 cm. Recouvrir d'un torchon et laisser pousser 1h30 dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air.
6. Préchauffer votre four à 200° C. Badigeonner sur les pains un peu de lait et saupoudrez de graines type pavot, sésame...
7. Enfourner pour 10 min et laisser refroidir ensuite.

Astuce du chef :

Vous pouvez les congeler une fois qu'ils sont tièdes, il suffira de les décongeler 1/2 journée avant votre repas burger.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Caroline