

Buns à Hamburger



Voilà longtemps que je voulais essayer les hamburgers maison, pouvoir mettre ce que l'on veut dedans est l'idéale ! Donc pendant les vacances vu que j'avais pas mal de temps je me suis lancé dedans la réalisation des buns à hamburger, une recette que j'ai trouvé chez Chef Nini, et je peux vous dire que c'était tout simplement excellent ! L'odeur dans la maison pendant qu'ils cuisaient était un régal ! Chez moi on a vraiment adoré et pourtant on n'est vraiment pas MC Do mais là de pouvoir garnir ces petits pains comme on veut était vraiment super !

Pour 8 buns à hamburger

Ingédients:

12cl d'eau

15cl de lait

1c. à soupe de sucre

1/2c. à soupe de sel

60g de beurre en morceaux

500g de farine

5g de levure de boulanger fraîche

Pour la dorure:

Du lait

Graines sésame (pour ma part elles étaient noires)

Préparation:

Versez dans un saladier la farine mélangée à la levure émiettée.

Ajoutez le beurre, le sel, le sucre, le lait et l'eau.

Commencez à mélanger et au moment où une boule se forme, pétrissez pendant 5 à 6min.

Laissez la pâte dans le saladier, recouvrez-le d'un torchon propre et laissez pousser la pâte 1h30 à 2H dans un endroit chaud (j'ai mis dans mon four au plus bas, c'est à dire 50°). La pâte doit doubler de volume, puis passez au façonnage.

Divisez la pâte en 8 parts égales (aidez-vous d'une balance). Façonnez des boules, aplatissez-les pour obtenir des pains d'environ 7 à 8cm de diamètre.

Badigeonnez de lait à l'aide d'un pinceau.

Faites pousser 1H près d'une source de chaleur.

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Badigeonnez une dernière fois les pains de lait et parsemez-les de graines sésame.

Enfournez pour 15 à 20min à chaleur tournante. Faites-les refroidir sur une grille avant de les découper en deux et de les garnir.