

Buns briochés aux graines pour burger



Pour aujourd'hui je vous propose une création ! De délicieux buns hyyyyper moelleux briochés aux graines pour faire vos burgers maison ! Ces buns sont super moelleux, super gourmands, savoureux,...parfaits ! Ils ont eu beaucoup de succès et je peux vous dire qu'on s'est régalé ! J'ai garnis mon burger de deux petites croquettes de thon à la sauce barbecue, d'un peu de ketchup, d'une tranche de leerdammer, de cornichons aigre-doux en tranche et de la salade, c'était juste trooop bon !

Pour environ 8 gros buns

Ingrédients:

500g de farine spéciale brioche aux graines Francine®

250g de lait

40g de beurre

1c. à soupe rase de sucre

10g de levure de boulanger fraîche

1/2c. à café de sel

Graines de sésame blanc

Préparation:

Diluez la levure de boulanger dans le lait tiédi.

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine, le sel et le sucre. Creusez un puits et ajoutez la levure délayée dans le lait.

Travaillez la pâte pendant 10min, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et pétrissez de nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Versez la pâte dans un saladier, couvrez d'un linge légèrement humide et laissez reposer 30min à température ambiante.

Rompez la pâte avec le poing pour la dégazer. Divisez la pâte en 8 parts égales. Formez des boules et disposez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez les buns de lait et parsemez dessus les graines de sésame blanc. Couvrez d'un linge légèrement humide et laissez reposer 1H.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Enfournez les buns et laissez-les cuire 20 à 25min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et gonflés.

Laissez légèrement refroidir avant de garnir.