

Recettes de base boulangerie/pâtisserie

Mini pains burgers

Ingrédients pour 16 mini burgers environ

- 250 gr de farine type 55
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 3 cuillères à café de levure sèche instantané ou 15 gr de levure fraîche
- 150 ml de lait
- 1 œuf
- 30 gr de beurre
- Des graines de sésame ou pavot

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Mettre la farine dans un bol.

Ajouter le sel, le sucre en poudre et mélanger.

Verser la levure sèche dans le lait, mélanger et laisser reposer 10 mn.

Verser le mélange lait/levure sur la farine.

Ajouter le beurre ramolli et le jaune de l'œuf et mélanger le tout, d'abord à la spatule, puis pétrir pendant 5 à 10 mn avec la paume de la main (le pétrissage peut également se faire avec un pétrin).

Former une boule, filmer et laisser reposer 1 heure à température ambiante.

Couper ensuite la pâte en 16 parts égales.

Former des petites boules avec la paume de la main.

Poser les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Dorer au beurre fondu ou à l'œuf battu et saupoudrer chaque boule de graines de sésame ou de pavot.

Préchauffer le four à 180° et enfourner pour 15 à 20 mn environ.

Les petits burgers doivent être bien dorés.

Réserver.