

PAINS HAMBURGER FAIT MAISON (FAIT COOK'IN)



Ingrédients :

- 500 gr de farine T55
- 1 sachet levure Pain "gourmandises"
- 10 gr de sucre
- 80 gr de beurre coupé en petits dés
- 320 gr de lait
- quelques graines de sésame ou pavot

Préparation :

- Dans le bol du COOK'IN, verser le lait, le sucre et la levure. Programmer 30 secondes à T40° Vitesse 3. Ajouter ensuite la farine, mixer 10 secondes Vitesse 4, puis lancer le pétrin 2 minutes.
Au bout de ce temps, ajouter le beurre coupé en petits dés puis programmer à nouveau 2 minutes en Pétrin.
- Placez la pâte dans un cul de poule et laisser reposer à température ambiante couvert d'une Silpat (ou d'un torchon) pendant 40mn.
- Placer les empreintes grands ronds sur votre plaque perforée.
- Déposer la pâte sur la toile Roul'pat et aplatir avec la paume de la main pour "dégazer". Rabattre et rouler la pâte. Diviser la pâte en petits pâtons de 100 grammes. Puis façonner et bouler à la main de manière à former des boules bien soudées.
- Tremper les boules dans un bol rempli d'eau et aussitôt dans un bol rempli de graines de sésame (pour moi) ou de pavot. Les déposer dans les empreintes. Couvrir d'une Silpat et laisser lever à nouveau pendant 40 mn.
- Préchauffer le four à 180°C. Cuire pendant 12 à 15mn environ.
- Ces pains sont très gros, vous pouvez aussi faire des pâtons plus petits !