

Pain Burger (B. Morvent



Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 125 g de farine T55
- 125 g de farine T80
- 5 g de sucre
- 5 g de sel
- 12 cl de lait
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 60 g de beurre fondu
- 1 œuf (calibre moyen)
- 2 c à soupe de graines (pavot, sésame ou autres)

Dorure :

- 1 œuf
- Sel
- Graines de votre choix (sésame, pavot ou autres)

Préparez la pâte au robot ou à la main : Mélangez la levure dans le lait tiède. Ajoutez la farine, l'œuf, le sucre, le sel et le beurre fondu. Mélangez à la spatule (au début) ou au crochet. Ajoutez les graines et continuez de pétrir.

Au thermomix : Dans le bol, placez l'eau et la levure et programmez **2 minutes/37°/vitesse 2**. Ajoutez la farine, l'œuf, le sucre, le sel et le beurre fondu. Programmez **5 minutes/pétrin**. Ajoutez les graines et programmez de nouveau **2 minutes/pétrin**.

Placez la pâte dans un saladier ou laissez dans le bol du robot. Filmez et laissez reposer dans un endroit chaud pendant minimum 1 heure.

Rabattez la pâte et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur de préférence ou 15 minutes sous un torchon.

Sortez la pâte et divisez la pâte en 6 portions de 80 g pour des gros burgers ou 30 g pour des petits burgers (apéritif).

Façonnez en boule.

Placez les boules sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Aplatissez chaque boule. *N'hésitez pas à bien les aplatir pour avoir des burger plutôt larges que hauts.*

Badigeonnez la surface d'œuf mélangé avec un peu de sel.

Répartissez les graines de votre choix (ici des graines de sésame).

Couvrez d'un torchon et laissez lever pendant 1 heure environ.

Glissez dans un four préchauffé à 175° C (155° C pour moi) et laissez cuire 12 minutes (voire + ou - en fonction de votre four).

Laissez refroidir sur une grille avant de les garnir.