

## Pains pour hamburgers 100% maison

Ça fait un bon moment que j'ai envie de manger un bon hamburger maison mais pas avec les "buns" tout emballés! Difficile de dire au final où j'ai pioché la recette, mais c'est un amalgame de plusieurs recettes auxquelles j'ai préféré ajouter de la semoule de blé dur à la pâte afin que les pains soient au final un peu moins briochés. Ils ont été pétris à la main avec beaucoup d'amoooooour. Au final... tout simplement délicieux!!!



### Ingrédients

- 450 g de farine T55
- 50 g de semoule de blé dur (fine ou moyenne)
- 30 g de beurre doux
- 100 ml de lait entier
- 1 œuf
- 1½ c. à thé de sel
- 1 c. à soupe de beurre
- 125-175 ml d'eau
- 1 sachet de levure sèche de boulanger
- Graines de sésame ou de pavot

Dans un grand saladier, délayez le sucre dans 25 ml d'eau tiède. Saupoudrez cette préparation de la levure. Laissez agir au moins 10 minutes.

Ajoutez les 100 ml de lait, 75 ml d'eau, l'œuf battu et le beurre fondu. Mélangez bien. Ajoutez la farine, la semoule de blé dur et le sel. Pétrissez à la main le temps que la pâte devienne plus ou moins homogène (au moins 10 minutes). Ajoutez 25 ml d'eau puis pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne homogène et élastique. Répétez cette dernière opération autant de fois que nécessaire afin d'obtenir au final une pâte homogène, élastique et légèrement collante aux doigts. Déposez la pâte en boule dans le saladier et couvrez-le d'un torchon humide. Laissez la pâte doubler de volume (au moins).

Saupoudrez la pâte de farine. Divisez la pâte en 8 portions que vous enfarinez de vos mains enduites de farine. Répartissez les sur une plaque de cuisson anti-adhésive. Badigeonnez les pâtons d'eau. Saupoudrez chaque pâton de graines de sésame. Enfarinez légèrement les dessus des pâtons que vous recouvrez d'un torchon humide. Laissez la pâte monter pendant 45 minutes à 1 heure 30.

Préchauffez le four à 200°C avec un ramequin d'eau. Enfournes les pains pendant 15 minutes à la chaleur tournante. Retirez du four et laissez-les refroidir sur une grille. Une fois refroidis, si vous ne les consommez pas dans l'heure qui suit, enfermez-les dans un sachet plastique afin qu'ils ne sèchent pas!

On les a utilisés pour se faire des hamburgers au bœuf haché, tomates, oignons, pickles, moutarde, salade verte le tout servi avec des frites au four à la poudre d'ail et à l'huile d'olive.

### Mes suggestions

- La quantité d'eau varie en fonction de la température ambiante, du facteur d'humidité,
- La prochaine fois, je testerai avec un plus grand ration de semoule de blé dur... 100 g de semoule / 400 g de farine!
- La pain brioché ne se conserve pas longtemps puisqu'il a tendance à sécher. Vous pouvez donc les congeler ob encore les griller au grille-pain.
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-pains-pour-hamburgers-100-maison-76332161.html>