



PETITS PAINS HAMBURGER

Ingrédients pour 5 petits pains :

350 g de farine T55
90 g de lait demi-écrémé
75 g d'eau
1 cc de levure déshydratée
1 cc d'huile d'olive
½ cc de sucre en poudre
½ cc de sel
1 œuf
Graines de sésame

300 ml d'eau

Préparation

Versez le lait, l'eau et la levure dans le bol de votre thermomix, puis réglez **2mn30 à 37° vitesse 2**.

Ajoutez le reste des ingrédients (sauf les graines de sésame) en versant le sel en dernier. Réglez **5mn Couvercle Fermé Fonction Epi**.

Sortez le pâton du bol (il est un peu collant c'est normal) et déposez-le dans un saladier couvert d'un linge propre. Réglez votre four sur 50° puis faites lever pendant 1h00.

.../...

Déposez le pâton sur un plan fariné, dégazez et formez 5 boules lisses d'environ 110 g chacune. Déposez-les sur la grille de votre four préalablement recouverte de papier sulfurisé, recouvrez d'un linge propre puis faites lever dans votre four à 60° pendant 45 minutes environ.

15 minutes avant la fin de la levée, sortez votre grille du four, déposez votre lèche frite en position basse, puis préchauffez à 200° (Th 6-7).

Lorsque le four est chaud, badigeonnez vos pains d'eau et parsemez-les de graines de sésame. Enfourez les pains, puis versez environ 300 ml d'eau dans votre lèche frite. Faites cuire pendant 12 minutes.

Vous pouvez laisser libre cours à votre imagination afin de garnir vos petits pains.

Bon appétit !