

## **PAINS A HAMBURGER**

### **Ingrédients pour pain (6 gros pains)**

20 g de levure fraiche

300g de lait

500 g de farine T45

40 g de sucre en poudre

9 g de sel fin

80g de beurre

### **Préparation**

Mettre le lait + levure de boulangerie émiettée dans le bol à

37° /vit1/2 min 30.

Ajouter dans le bol la farine de préférence, 1 cuillère de sel puis le reste des ingrédients.

Pétrir en mode épi 4 à 5 minutes (5 mn pour moi).

Mettre dans un plat fariné, fermer avec film alimentaire et laisser pousser pendant 1 heure, jusqu'à ce que la pâte double.

Dégazer la pâte et faire des boules de la taille désirée (ici 163 g chacun), recouvrir d'un linge et laisser pousser 30 mn.

Badigeonner avec un jaune d'œuf et un peu de lait, chaque pain. Ajouter des graines de pavot, sésame

Enfourner (à four chaud) pendant 12mn à 200° selon la grosseur de votre hamburger

[Myhomemadecook.com](http://Myhomemadecook.com)