
Petits pains maison (pour Hamburger)

Ingrédients :

- 360 gr de farine blanche
 - 200 ml de lait
 - 10 g de levure de boulanger
 - 15 g de sucre en poudre
 - 2 g de sel
 - 2 cuillères à café de jus de citron
 - 20 gr de beurre ramolli
 - Des graines de sésame ou de pavot
-
- Dans un grand saladier, mélanger la farine avec le lait tiède, ajouter la levure, puis le sucre, le sel et le jus de citron et le beurre. Bien mélanger. Pétrir le tout pendant 5 minutes à la main. La pâte doit se détacher facilement des doigts.
 - Diviser ensuite la pâte en quatre pâtons de poids identiques et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Les laisser reposer à température ambiante pendant 50 minutes. Ils doivent doubler de volume.
 - Quinze minutes avant la fin du temps de levée, préchauffer le four à 210 °C
 - Déposer un peu d'eau avec le doigt sur chaque pâton, puis saupoudrer de graines de sésame. Remplir d'eau la lèchefrite et enfourner les pains sur une grille placée au-dessus (avec le papier sulfurisé).
 - La cuisson, si possible à chaleur tournante, dure environ 15 minutes, jusqu'à ce que les petits pains soient dorés.
BIEN SURVEILLER LA CUISSON.
 - Maintenant vos pains à Hamburger sont prêts. Il vous reste plus qu'à les garnir d'un steak, de tranche fromage 😊, de salade, tomate et fine lamelle d'oignon doux et d'une sauce de votre choix.

Bon Appétit