



PAINS À BURGER MAISON

Moelleux, dorés et juste assez gourmands... parce qu'un bon burger mérite mieux qu'un pain plate!



3h00
PRÉPARATION



Intermédiaire
À RÉALISER

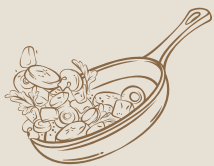


8
PAINS



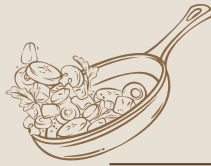
Ingédients

- 2 œufs, à température ambiante
- ¾ tasse + 1 c. à soupe (195 ml) d'eau, à température ambiante
- ⅓ tasse (75 ml) de lait tiède
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) de levure instantanée
- 3 tasses (450 g) de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, ramolli
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- Graines de sésame, au goût — facultatif



Préparation

- 1 Dans un bol, fouetter 1 œuf. Ajouter ¾ tasse d'eau, le lait tiède, le sucre et la levure. Mélanger et réserver.
- 2 Dans le bol du batteur sur socle, avec le crochet à pétrir, mélanger la farine, le beurre et le sel jusqu'à obtenir une texture un peu granuleuse.



Préparation

- 3 Ajouter le mélange liquide et pétrir à vitesse moyenne environ 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit belle et lisse.
- 4 Former une boule avec la pâte et la déposer dans un bol légèrement huilé. Couvrir et laisser lever dans un endroit tiède pendant environ 1 h 30, ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Pas besoin de la regarder pousser aux 5 minutes... elle va finir par lever!
- 5 Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la diviser en 8 portions égales. Former de belles petites boules et les déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin.
- 6 Couvrir et laisser lever encore environ 1 heure, jusqu'à ce que les pains aient doublé de volume.
- 7 Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).



Préparation

- 8 Dans un petit bol, fouetter le deuxième œuf avec la cuillère à soupe d'eau restante. Badigeonner délicatement le dessus des pains et ajouter des graines de sésame si ça te tente. Pas de sésame? On ne vire pas fou avec ça, fais-les pareil!
- 9 Cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que les pains soient bien dorés.
- 10 Laisser refroidir avant de les couper... oui oui, même si tu as déjà envie de partir le BBQ!



*Des histoire qui se savourent, des
parfums qui se racontent.*