Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bun à hamburger

Ingrédients

Pour 10 buns, , Ingrédients :, 500 g de farine, 2 càs de sel, 30 g de sucre, 1 sachet de levure sèche ou 11 g, 100g de beurre à température ambiante, 300g de lait tiède, 2 œufs, 3 càs de graines de sésame, ,

Préparation

Préchauffer le four à 200°C
Dans un saladier, ou le bol d'un robot, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure. Ajouter 1 œuf battu et le lait tiède. Pétrir à la main ou à faible vitesse pendant 10 minutes. Ajouter le beurre en petit cube et continuer à pétrir pendant 10 minutes (au robot à vitesse moyenne) jusqu'à ce que le pâte se décolle des parois du bol.
Couvrir et laisser la pâte lever à température ambiante pendant 1H00 à 1H30 (la pâte doit doubler de volume).
Poser la pâte sur un plan de travail fariné. La diviser en 10 portions, et les rouler en boules les plus lisses possible.
Poser les boules sur une plaque à four surmontée de papier sulfurisé. Dorer les boules avec l'œuf battu restant, et saupoudrer de sésame. Laisser gonfler encore 1H00.
Enfourner pour +/- 20 minutes.

Notes :