

# Buns maison pour burger



4 à 8



Préparation : 3h30 | Cuisson : 15 min

Difficulté



## Ingredients

- 600 g de farine
- 100 g d'eau
- 200 g de lait \*
- 1 œuf
- 30 g de beurre mou
- 1 cac de sel
- 1 cas de sucre
- 1,5 cac de levure de boulanger déshydratée
- Des graines de sésame

\* Produit(s) issu(s) de la ferme



#plat #burger #homemade

## Préparation

Pétrir la farine, la levure, le lait, l'œuf, le beurre, le sucre et le sel dans un pétrin ou à la main en emprisonnant le plus d'air possible dans la pâte.

Faire lever la pâte pendant 2 heures au chaud et à l'abri des courants d'air.

Dégazer la pâte et la diviser en 8 boules égales.

Les déposer sur un tapis de cuisson et laisser lever environ 30 minutes.

Préchauffer le four à 200°C. Humidifier les pains, déposer les graines de sésame et enfourner pendant 12 à 15 min.

Garnir avec un steak haché ou un morceau de poulet pané, du Marcheur ail des ours, de la mayonnaise, des oignons caramélisés le tout accompagnés de potatoes maison !

BONNE DÉGUSTATION !