

8 Pains à hamburger

Préparation: 15 minutes - Repos: 3 heures - Cuisson: 12 minutes

Ingrédients:

- 500 g de farine
 - 16 g de levure boulangère
 - 10 g de sel
 - 25 g de sucre en poudre
 - 20 cl d'eau tiède
 - 8 cl de lait Juste & Vendéen tiède
 - 1 gros œuf
 - 30 g de beurre ramolli
- Dorure:
- 1 jaune d'œuf
 - 1 cuillère à soupe d'eau

Étapes:

- 1) Mélangez farine, sel et sucre dans le robot.
- 2) À part, mélangez l'eau et le lait tièdes. Ajoutez la levure et mélangez bien. Laissez poser 10 minutes.
- 3) Ajoutez ensuite ce mélange dans le robot en marche puis tout de suite l'œuf préalablement battu. Une fois bien mélangé, ajoutez le beurre. Pétrissez minimum 5 minutes.
- 4) Transvasez la pâte dans un cul-de-poule. Couvrez d'un film. Laissez pousser 2 heures.
- 5) Divisez la pâte en 8 et moulez des boules avec la paume de la main. Laissez pointer 1 heure sur la grille. Passez la dorure au pinceau.
- 6) Faites cuire les pains 12 minutes à chaleur tournante dans un four préchauffé à 200°C.