

# Pain hamburger maison au sésame - Version Atelier Virtuel

Recette pour 6 pains



## Description

Une recette de pain au lait travaillée en petits pains parfaits pour vos hamburgers maison.

## L'astuce du chef

Ce pain peut être conservé au congélateur une fois cuit.

## Ingrédients

### Pâte à pain

- 100 Ml Lait
- 100 Ml Eau tiède
- 5 Gr Sucre
- 6 Gr Sel
- 5 Gr Levure sèche
- 15 Gr Beurre
- 300 Gr Farine

### Garniture

- 1 Unité(s) Oeuf
- 2 Cuil. à soupe Graines de sésame

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **45 mins**

Prévoir avant le cour vidéo

## Ingrédients

Assurez-vous que tout vos ingrédients soient bien pesés.

Cassez l'oeuf et fouettez le bien.

## **Matériels**

- 1 plaque à four + papier cuisson (parchemin)
- 2 linges propres
- 1 rouleau à pâte
- 1 bol (saladier) pour le mélange
- 1 spatule en bois ou plastique
- 1 pinceau

## La pâte avec le chef

Commencez par faire fondre les 15 gr de beurre au micro-onde, laissez-le se tiédir.

Dans un bol (saladier), versez le lait tiède et l'eau tiède, ajoutez-y le sucre et le sel, mélangez.

Ajoutez ensuite la levure, mélangez à nouveau.

Ajoutez la moitié de la farine, mélangez avec votre spatule en bois (ou plastique), continuez avec la deuxième partie de farine, quand le tout se solidifie un peu, retirez la spatule.

Continuez de malaxer avec la main, vous devez réaliser une pâte homogène, votre bol va se nettoyer tout seul.

Sortez la boule de pâte du bol, finalisez cette belle boule de pâte. Versez un filet d'huile dans le bol, avec un papier essuis tout recouvrez toute la surface intérieure du bol. Déposez la boule de pâte au fond, recouvrez d'un linge ou d'un couvercle pour 15-20 mn.

## Façonnage

Retirez délicatement la pâte du bol, détaillez la pâte en 6 morceaux.

Chaque morceau doit être façonner en forme de boule entre vos mains, puis la rouler avec un rouleau à pâte .

Déposez-les sur une plaque cuisson avec papier parchemin.

Recouvrez le tout d'un linge propre, laissez reposer 15 minutes.

## Finition et cuisson

Brossez chaque pain à l'aide d'un pinceau avec la dorure d'oeuf battu et parsemez avec les graines de sésame.

Faites cuire les pains 15 minutes et laissez les refroidir avant de les tailler.

**Bon appétit!**