

Pains burgers

Ingrédients

500 gr de farine T55

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

20 gr de sucre

320 ml de lait tiède

80 gr de beurre froid coupé en morceaux

graines de sésame

Mettre dans le bol du robot la farine, la levure et sucre

Ajouter le lait

Pétrir vitesse 1 avec l'accessoire crochet pendant 3 mn

Ajouter le beurre

Pétrir pendant 5 mn vitesse 2

Mettre la pâte en boule et laisser lever une vingtaine de minutes

Dégazer la pâte et la diviser en 6 boules

Les aplatir et laisser lever 30 à 45 mn

Badigeonner de lait

Parsemer de graines de sésame

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

