

LE BON ENTOURAGE: PETITS PAINS BRIOCHÉS

Les hamburgers sont encore meilleurs avec un petit pain fait maison, aussi appelé bun. Nous vous montrons comment préparer facilement un petit pain brioché pour votre hamburger.

TUTORIEL PAS À PAS

1. Mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure dans un bol. Ajouter le lait tiède et pétrir le tout pour obtenir une pâte souple et lisse. Ajouter ensuite le beurre et la moitié des œufs, de préférence à l'aide d'un robot ménager ou des crochets à pâte d'un mixeur.

2. Retirer la pâte du bol et former une boule. Rincer le bol à l'eau chaude, remettre la pâte dedans et la fariner légèrement. Couvrir d'un linge de cuisine et laisser lever pendant environ 1 heure à température ambiante.

Pour 6 personnes

300 g	farine
1 cc	sel
30 g	sucré
½ cube	levure fraîche, émietée
2 dl	lait, tiède
30 g	beurre liquide
2	œufs
1 cs	lait
1 pincée	sel
1 cs	sésame

3. Retirer la pâte du bol, la placer sur un plan de travail légèrement fariné. Diviser la pâte en 6 portions égales à l'aide d'une spatule ou d'un couteau et façonner des boules lisses.

4. Placer les boules de pâte bien espacées sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, saupoudrer de farine et couvrir délicatement avec un linge. Laisser reposer pendant environ 2 heures jusqu'à qu'elles aient doublé de volume. Préchauffer le four à 180° C (four à air chaud 160° C). Battre le reste des œufs avec un peu de lait (les deux à température ambiante!) et du sel. Badigeonner les boules de pâte levées avec le mélange de lait et d'œuf et les saupoudrer de graines de sésame.

5. Cuire les petits pains dans le bas du four préchauffé pendant 20-25 minutes, puis les laisser refroidir sur une grille.

Vous trouverez trois autres buns croustillants pour des burgers parfaits sur le site viandesuisse.ch/burger

Réserve de petits pains à hamburger

Cuire les boules de pâte pendant 10 minutes seulement, les laisser refroidir, bien les envelopper et les congeler (jusqu'à environ 4 mois). Décongeler avant l'utilisation et terminer la cuisson dans le bas du four préchauffé à 180° C (chaleur supérieure/inférieure ou four à air chaud à 160° C) pendant 10-15 minutes.