

Pain bun's pour burger maison

#unjourunerecette 9 - 28 mars 2020

Ingrédients (pour 6 personnes) :

*420g de farine
30 de beurre
1 œuf
25cl d'eau tiède ou lait
25cl de sucre
16g de levure de boulanger fraîche
1c à café de sel*

Mettre tous les ingrédients dans le batteur.

Mélanger avec le crochet jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux parois.

Laisser reposer 1h à couvert (la pâte doit doubler de volume).

Bouler à la taille souhaitée et laisser pousser ½ h sous un torchon humide.

Dorer les pains au jaune d'œuf et enfourner environ 20mn à 180°.

