

PAIN HAMBURGER MAISON

Ingrédients :

500 gr de farine

30 gr de beurre mou

100 ml de lait tiède

150 ml d'eau tiède

1 c à c de sel

3 c à c de sucre

1 sachet de levure boulangère déshydratée

1 œuf

Graines de sésame

1. Verser la farine, le sel, la levure et le sucre dans le bol d'un robot. Mélanger doucement quelques secondes.
2. Ajouter l'eau, le lait et l'œuf et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte. Ensuite incorporer le beurre mou et pétrir à nouveau.
3. Laisser lever la pâte dans un saladier couvert d'un torchon pendant 1 heure.
4. Dégazer la pâte avec vos mains. Poser la pâte sur votre plan de travail fariné et étaler doucement avec vos mains pour obtenir une épaisseur de 1.5 cm environ. Si la pâte colle un peu, il faut la fariner légèrement, et se fariner les mains.
5. Former des ronds avec un emporte-pièce ou des boules avec vos mains et les déposer sur du papier cuisson. Badigeonner les pains avec de l'eau, saupoudrer de graines de sésame et aplatir légèrement avec la paume de votre main pour bien faire adhérer les graines.
6. Laisser lever encore une heure à température ambiante.
7. Faire chauffer le four à 200°. en ajoutant de l'eau dans votre lèchefrite ou un récipient rempli d'eau dans le fond de votre four au moment d'enfourner les pains pour former de la vapeur.
8. Faire cuire pendant 20 minutes.