

# BUNS (PAINS BURGER)



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 10 g de levure fraîche de boulanger - 120 ml d'eau - 300 g de farine T55 - 25 g de sucre - 40 g de beurre fondu - 3 g de sel - 1 oeuf + - 1 jaune battu avec 3 c.c. de lait - 6 pincées de graines de sésame

---

1. Dans la cuve, placez la levure ainsi que l'eau, et lancez le programme PAIN/BRIOCHE. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête : ouvrez le couvercle, ajoutez la farine, le beurre, le sucre, le sel et l'oeuf dans la cuve et relancez le programme en appuyant sur Auto. Déposez la pâte dans un saladier fariné, recouvrez d'un linge humide et laissez reposer 30 minutes.

2. Frappez la pâte délicatement avec le poing pour en chasser l'air et déposez-la sur un plan de travail fariné : divisez-la en six pâtons égaux et roulez-les en boule dans le creux des mains jusqu'à obtenir une surface bien lisse, afin que les pains soient bien uniformes après cuisson. Placez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, puis laissez lever à nouveau pendant 30 minutes.

3. Pendant ce temps, préchauffez le four à 220°C (th.7/8). Badigeonnez les boules du mélange oeuf/lait, saupoudrez-les de graines de sésame, puis enfournez pour 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir avant de les garnir.



Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut  
© 2014 Hachette Livre (Marabout)