



## *Un dimanche à la campagne*

### **Hamburger buns**

(pour 12 petits pains)

- 425g farine T55
- 10g de levure fraîche du boulanger\*
- 1 cc sel
- 1 cs sucre
- 1 oeuf entier
- 15g beurre mou
- 125 ml lait
- 120 ml eau
- Beurre fondu pour le glaçage



\* la levure fraîche donne un moelleux supérieur à la levure déshydratée. Je trouve que les résultats que j'obtiens sont bien meilleurs avec de la levure fraîche achetée chez le boulanger plutôt qu'avec les cubes de 42g de levure du commerce. Choisissez un bon boulanger par contre, j'ai utilisé une fois de la levure achetée chez le boulanger local, qui fait du pain très médiocre, mon résultat a été tout aussi médiocre, leur levure était éventée.

Dans la cuve de la machine à pain, ou le bol du robot, mettre l'eau, le lait, le sel, le sucre, l'œuf entier battu.

Ajouter ensuite la farine et la levure. Lancer le pétrissage. Quand la pâte forme une boule et commence à se détacher des parois, incorporer le beurre mou. Pétrir ensuite environ une dizaine de minutes, puis laisser la pâte lever dans la machine ou dans un bol couvert et placé dans un endroit tiède environ une heure. La pâte doit doubler de volume (Attention, certaines machines à pain chauffent pendant la levée. La mienne chauffe un peu trop pour les pâtes qui contiennent du beurre, elle a tendance à les cuire un peu, donc je l'éteins).

Verser doucement la pâte sur un plan de travail fariné, laisser reposer 10 minutes puis faire un ou deux rabats pour incorporer de l'air et lui donner plus de tenue (étirer la pâte à la main délicatement puis la rabattre sur elle-même). La diviser en 12 morceaux de même poids, façonner des boules régulières et les disposer sur deux plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Les aplatir doucement avec la paume de la main de façon à obtenir un pain plat d'environ 10 cm de diamètre.

Couvrir avec un linge propre et laisser reposer environ 45 min à 1h selon la température ambiante. Ils vont gonfler mais non doubler de volume cette fois-ci.

Préchauffer le four à 180°C (chez moi 185°C, tout dépend des fours).

Passer du beurre fondu au pinceau sur le dessus des pains, ou badigeonner de blanc d'œuf battu et de graines de sésame. Cuire environ 15 min jusqu'à obtenir une coloration blond doré. Passer encore une fois du beurre fondu sur les pains. Débarrasser sur une grille.

Vous pouvez les utiliser de suite, ils sont délicieux encore un peu tièdes. Ils se gardent très bien jusqu'au lendemain et se congèlent aussi très bien.

<http://undimanche.blogspot.com/2012/02/top-buns.html>