

Pain à hamburger et à hot dog

9 pièces

Ingrédients:

1 oeuf
200 ml de lait
60 gr de beurre
3 c. à s. de sucre
1/4 de c. à c. de sel
500 gr de farine à pain
1 c. à s. de levure pour machine à pain
3 c. à s. de lait

Graines de sésame ou de pavot

Préparation:

Mettre tous les ingrédients dans la cuve à l'exception du lait. Réglez sur le cycle pâte et appuyez sur le bouton de démarrage.

Une fois la pâte prête, rompez-la sur un plan de travail légèrement fariné. Divisez la pâte en 9 morceaux. Laissez-la reposer 5 minutes.

Pour les hamburgers, façonnez des boules et aplatissez sur 1 cm d'épaisseur pour en faire des pâtons de 7,5 cm de diamètre. Pour les hot dogs, faites des boudins d'environ 15 cm de longueur et aplatissez-les sur 1 cm d'épaisseur. Disposez-les sur une plaque, avec un papier parchemin, espacé l'un de l'autre. Couvrez d'un torchon et laissez lever dans un endroit chaud 20 minutes. Préchauffer le four à 395°F (200°C).

Badigeonnez le dessus de lait et parsemez de graines. Passez les pâtons au four 12 à 15 minutes. Vérifiez la cuisson en enfonçant un couteau. S'il en ressort propre, les pains sont cuits.

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)