

Bun's Citrouille Burger

Empreintes 6 RONDES Silform®



Pour la pâte à bun's "Citrouille burger"

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises®
- 230 g de lait entier
- 300 g de farine T55
- 80 g de farine de maïs
- 2 c. à c. de curcuma en poudre
- 1 c. à c. de colorant alimentaire (paëlla)
- 10 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre doux

Pour le façonnage et la cuisson

- 6 clous de girofle
- 1 blanc d'œuf

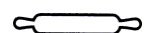
Pour la garniture

- du ketchup
- des feuilles de salade verte
- 6 tranches de fromage fondu (Cheddar)
- 6 steaks hachés (bœuf ou volaille)
- 6 tranches de bacon fumé
- des tranches de cornichons aigre doux
- des tranches fines de tomates
- des oignons revenus

PRÉPARATION pour 6 pains empreintes Rondes Silform®

POUR LA PÂTE À BUN'S "CITROUILLE BURGER"

Verser le sachet de préparation pour pâtes à pains Gourmandises® et le lait dans le bol. Tiédir 25 secondes - 40°C - vitesse 2.(sans verre doseur). Ajouter la farine T55, la farine de maïs (bien farine, pas fécule), le curcuma, le colorant alimentaire (pour paëlla) et le sucre. Mélanger 25 secondes - vitesse 3.(sans verre doseur). Ajouter le beurre froid coupé en cubes. Pétrir 1 minute 30 - fonction Pétrissage.(sans verre doseur).

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, lait	25 sec	40°C	2	
	Farine, farine maïs,curcuma,colorant, sucre	25 sec		3	
	Beurre	1 min 30			

Placer le verre doseur dans l'orifice, couvrir le bol d'un torchon ou bouler dans un cul de poule filmé, laisser pousser environ 20 à 30 minutes. (selon température ambiante)

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Placer les empreintes 6 RONDES Silform® sur la plaque perforée. Sortir la pâte du bol (main huilée). Dégazer et diviser la pâte en 6 pâtons et chaque pâton en 10 , bouler et former 9 gouttes et 1 boule. Poser les 9 pâtons en cercle dans chaque empreinte, pointe de la goutte vers le centre et la boule au centre. Placer un clou de girofle au centre (pédoncule de citrouille). Avant de faire pousser vaporiser d'eau. Laisser doubler de volume sous torchon propre environ 20 minutes. Badigeonner au blanc d'œuf avant d'enfourner. Préchauffer le four à 200°C. Cuire 15 minutes à 200°C dans un four ventilé. Laisser refroidir sous torchon pour garder le moelleux.

POUR LA GARNITURE

Couper les pains en 2 (couteaux à dents) et griller les 2 faces intérieures du pain avant de garnir. Napper de ketchup, poser la feuilles de salade, la tranche de bacon fumé grillée, poser le steak haché grillé, l'oignon revenu (ma recette est sur le club), la tranche de fromage, les tranches fines de tomates et de cornichons. Fermer avec le chapeau. Réchauffer le tout au micro ondes (je place chaque Bun's dans un papier ingraissable ou sulfurisé)

