



by Cachou66

Pains Brioches et Cie

MINI BURGERS



J'ai réalisé la pâte à bun's de Sandra du Pétrin, voici les ingrédients que j'ai utilisé :

- 600 g de farine Type 45
- 180 g de lait
- 150 g d'eau
- 1 oeuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
- 1 sachet de levure sèche (sel compris)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- graines de sésame



VERSION MAP

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre : lait, eau, œuf crevé, huile d'olive, sucre, farine et pour terminer la levure pour ne pas la mettre en contact avec les matières grasses. Régler sur fonction pâte sans cuisson durée 1h30.

VERSION ROBOT

Mettre la farine et la levure dans le bol du robot. Ajouter l'eau à t° bébé et le lait tiède, pétrir puis l'œuf. Incorporer l'huile et le sucre. Pétrir encore 5 min. Quand la pâte forme une boule qui se détache du bol, couvrir de film alimentaire et laisser doubler de volume. Au bout de ce temps, rabattre la pâte sur le plan de travail fariné, rouler en un long pâton. Couper des tronçons assez petits, pas plus gros qu'une noix. Former une boule et placer dans de petites empreintes en silicules (2 plaques de mini-cylindres droits ici). Sinon étaler votre pâte au rouleau sur 1cm d'épaisseur et à l'aide d'un découpoir de 3 cm de diamètre, détailler la pâte. Laisser lever sous couvert d'un torchon et de la toile Silpain, les pains doivent doubler de volume. Vaporiser de lait et parsemer de sésame doré. Vaporiser à nouveau de lait. Cuire environ 20 à 25 min four préchauffé th 6/7 soit 180-200°C.

Pour la Garniture:

- 2 steaks hachés
- 1 paquet de tranche de fromage fondu spécial hamburger
- sauce hamburger ou bourguignonne
- 4 ou 5 tomates cerise

Couper en 2 les petits pains, poser une noisette de sauce sur une face, coller les 2 petits pains ensemble. Ouvrir, poser un rond de fromage (aidé du découpoir de 3cm), un morceau de steak cuit, fromage et rondelle de tomate, poser le couvercle du pain. Maintenir avec un cure-dents ou une fourchette miniature.

Je n'ai pas mis de salade du fait du réchauffage au micro ondes.