



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## PAINS BURGER FAITS MAISON



### INGRÉDIENT PRINCIPAL

Viande de bœuf

### TEMPS DE CUISSON :

1 heure  
plus 2h à 2h30 pour la  
fermentation de la pâte

### PORTIONS :

12 mini-burgers

### DEGRÉ DE DIFFICULTÉ :

Facile

### INGRÉDIENTS

- 20 g de levure fraîche
- 200 ml d'eau tiède
- 2 œufs
- 40 g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 500 g de farine, type 550
- 1 à 2 cuillères à soupe de graines de sésame blanc à saupoudrer

### AUTRES :

- Matière grasse pour graisser le moule à muffins
- Caissette à muffins

### PRÉPARATION

- 1) Dissolvez la levure dans de l'eau tiède. Séparez le jaune du blanc d'œuf et mettez de côté 2 cuillères à soupe de blancs d'œufs pour badigeonner les petits pains.
- 2) Fouettez les blancs et jaunes d'œufs restants. Dans un bol, mélangez la levure diluée, le beurre, les œufs battus, le sucre et le sel, puis ajoutez la farine. Dès que les ingrédients se mélangent, pétrissez pour obtenir une pâte souple et lisse, d'abord dans le bol, puis sur un plan de travail légèrement fariné. Versez la pâte dans un bol propre, couvrez et laissez lever pendant environ 1h à 1h30 pour doubler son volume.
- 3) Pétrissez à nouveau brièvement la pâte après l'avoir laissée lever et divisez-la en 12 portions. Formez des boules lisses avec les pâtons.
- 4) Graissez le moule à muffins. Placez les boules de pâte dans le moule à muffins, couvrez pendant environ une heure (de préférence avec du film alimentaire légèrement huilé, juste posé sur tout le moule) et laissez lever jusqu'à ce qu'elles soient bien visibles. Préchauffez le four à 170 °C en mode convection (190 °C en haut et en bas). Mélangez le reste des blancs d'œufs avec 1 cuillère à soupe d'eau, badigeonnez les rouleaux avec ce liquide et saupoudrez de graines de sésame.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 5) Faites cuire les petits pains dans le four préchauffé pendant 15-20 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient dorés et retirez-les du moule pendant qu'ils sont encore chauds.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)