

Pains à Hamburger

Pour 8 pains :

- 550 g de farine
- 120 g d'eau
- 180 g de lait
- 1 oeuf
- 30 g de beurre mou
- 1 c à s de sucre
- 1 c à c de sel
- 1,5 c à c de levure sèche
- graines de sésame



1. Mettre les ingrédients dans l'ordre dans la MAP et lancer le programme pâte.
2. Quand le programme est terminé, sortir la pâte et former 8 boules.
3. Laisser lever les boules de pâte pendant 1h.
4. Préchauffer le four à 200°C. Vaporiser les pains d'eau et parsemer de graines de sésame. Mettre à cuire pendant une quinzaine de minutes.
5. Garnir avec les ingrédients au choix.