

Pour 18 Hamburger environ

600 gr farine T45

200 gr farine T55

42 gr de levure boulangère

10 gr de sel

40 gr de sucre

280 gr de lait écrémé

220 gr d'eau

2 oeufs

75gr de beurre ou margarine non hydrogénée

Faire tiédir le lait à 30° et laissez fondre le beurre ou la margarine, ajoutez la levure émiettée bien la délayer et laissez reposer 10 mn .

Mélangez la farine, le sucre , le sel dans le bol du robot

Ajoutez ensuite le mélange lait, beurre, levure

Pétrir en vitesse 1 jusqu'à obtention d'une pâte homogène et élastique (5 mn environ)

Laisser reposer 20 mn

Ajouter les œufs légèrement battus

Pétrir de nouveau en vitesse 1

Lorsque la pâte est de nouveau homogène et élastique arrêtez le robot 20 mn

Au terme des 20 mn pétrir 5 mn en vitesse 2

Laisser lever environ 45 min la pâte doit avoir doublée de volume

2 Méthodes pour façonnage :

1) Farinez le plan de travail et étalez la pate en rond ou rectangle de 2 cm d'épaisseur et découper avec un emporte pièce de diamètre 8 ou 10 cm .

ou bien

2) Pesez 60g de pâte (100g pour les gourmands) faire une boule et ensuite l'aplatir doucement sur 2 cm d'épaisseur

Disposer les ronds de pâte sur du papier cuisson sur une plaque ou toile Exopat-anti

-adhérente

Couvrir d'un torchon et laisser lever 45 min

Les pâtons doivent avoir doubler de volume

A l'aide d'un pinceau les badigeonner au jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau et saupoudrer de graines de sésames

Faire cuire 20 min dans un four préchauffé à (210°c) et à 180° après 5 mn d'enfournement .

Garnissez les selon le gout de vos enfants , petits enfants et grands !!!