Pain hamburger au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 15 min	Durée : 30 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes : 12	Commentaires : 2	Astuces : 16

Ingrédients

250g de farine
150g de lait
40g de beurre mou
20g de sucre
15g de levure boulangère fraiche
10g de sel
1 jaune d'oeuf
Graines de sésame

Etapes

Â»
Mettez le lait et la levure de boulanger dans le thermomix.
Â»
Réglez votre robot culinaire, sur 37°C, à la vitesse 1, pendant 2 minutes 30.
Â»
Ajoutez la farine, le sucre, le sel et le beurre.
Â»
Programmez votre thermomix sur la fonction épi, pendant 5 minutes.
Â»
Laissez la pâte gonflée, dans le bol du thermomix, pendant 1 heure environ.
Â»
Une fois bien gonflée, sortez alors la pâte du bol, puis la dégazez.
Â»
Faites 5 boules bien rondes.
Â»
Laissez reposer encore 1 heure, en recouvrant ces boules, d'un linge humide.
Â»
Préchauffez le four à 200°C.
Â»
Badigeonnez les petits pains, d'un mélange oeuf et lait.
Â»
Saupoudrez de graines de sésame.
Â»
Enfournez et cuire, entre 10 et 15 minutes.
Voici d'excellents pain hamburger maison au thermomix

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com