

## Les petits pains pour hamburger de Maman Hélène



*Source : partout sur le web sous le nom de "petits pains pour hamburgers de Maman Hélène"*

1 1/2 ccafé levure sèche  
600g ( 3 3/4 tasse) de farine T55 (T65 pour moi, mais la T45 marche aussi!)  
1 ccafé sel  
1 csoupe sucre (*pas mis*)  
1 oeuf  
3/4 tasse lait (185 ml)  
1/2 tasse eau (125ml)  
2 csoupe beurre (30g)

Tout mettre dans la map dans l'ordre préconisé par le constructeur et lancer le prog pâte.  
Pas de map? Mettez tout dans le bol du mixeur type kitchenaid et pétrir 10 minutes en vitesse 1, pause de 5 minutes, puis repétrir entre 5 et 10 minutes toujours en vitesse 1, ou 2, au choix!  
Couvrir d'un linge et laisser lever environ 45 minutes, la pâte doit doubler de volume.  
A la main? Ben, pétrir à la main... et laisser doubler de volume sous un linge propre...

Verser la pâte sur le plan de travail fariné.

Diviser votre pâton en morceaux de poids égal. Des morceaux de 100 g vous donneront 10 pains de taille normale. Des morceaux de 140g vous donneront des pains géants J'ai fait 7 morceaux de 140g chacun.

Former des boules, les placer sur une plaque à pâtisserie ou un silpat et les laisser lever entre 30 et 45 minutes

Préchauffer le four à 200°C (mode brioche 20°C sur mon four)

Vaporiser les petits pains avec un peu d'eau (ou passer au pinceau un peu de lait) et saupoudrer de graines.

Cuire environ 15 minutes à 200°C, surveiller!

