

## Recette de Murielle Khamouguinoff

### Pains pour hamburgers



Ma garniture : lamelles de comté fondu, steaks hachés cuits à la poêle, ketchup et une belle feuille de salade. En général, ma feuille de salade dépasse mais ça ne fait rien, c'est vraiment excellent surtout quand c'est fait maison...

#### Pour 8 pains

600 g de farine T65  
1 sachet de levure de boulanger (ou 2 cc)  
1 CS de sucre  
1 cc de sel  
1 oeuf entier  
180 g de lait  
120 g d'eau  
30 g de beurre mou  
graines de sésame

Pour la dorure : 1 cc de lait + 1 pincée de sel + 1 jaune d'oeuf

#### Dans un saladier

Farine + levure + sucre + sel + oeufs entiers + lait

Pétrir pendant 10 min en ajoutant petit à petit l'eau, jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui ne colle pas aux mains.

Vous pouvez aussi pétrir en machine à pain avec le programme pâte à pizza.

Incorporer le beurre et pétrir pendant 5 min jusqu'à ce que la pâte ne soit plus grasse.



Former une boule, la mettre dans un saladier, couvrir d'un torchon et laisser lever pendant 1 heure.

Chasser l'air en appuyant sur le pâton avec la paume de la main, puis diviser la pâte en 8 parts égales et façonner des boules. Poser les boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Perso, je les ai mises sur la toile Flexipain et laisser lever pendant 40 min. **Préchauffer le four à 200°C pendant 20 min** après avoir posé une coupelle d'eau sur la sole.



Mélanger les ingrédients de la dorure, puis badigeonner les boules au pinceau. Parsemer chaque boule de 1 cc de graines de sésame juste avant d'enfourner. **Faire cuire pendant 20 min.**