

Burger aux 3 graines

Empreintes Silform® RONDES



Ingrédients pour 6 pains :

Pour les pains:

- 160 g de lait (160 ml)
- 10 g de sucre (j'ai oublié)
- 1 sachet de levure Gourmandises® PAINS**
- 250 g de farine T55
- 40 g de beurre froid

Pour la dorure :

- du lait
- des graines de sésame
- des graines de sésame noir Gourmandises**
- des graines de pavot

Pour la garniture :

- 500 g de viande de bœuf
- 6 tranches de fromage
- de la sauce burger
- de la salade verte

Verser le lait, le sucre et le sachet de préparation Gourmandises® PAINS dans le bol du Cook'in. Tiédir 25 sec/40°C/vit 2. Ajouter la farine. Mélanger 20 sec/vit 3. Pétrir 1 min30/ PETRIN et ajouter le beurre coupé en morceaux. Bouler la pâte dans le petit cul de poule filmé et laisser pousser 20 min. Placer les empreintes 6 RONDES Silform® sur la plaque perforée. Divisez la pâte en 6 pâtons, bouler et aplatir un peu avec la paume de la main. Tremper dans le lait puis dans le mélange des 3 graines. Préchauffer le four à 200°C. Laisser doubler de volume sous torchon propre. Cuire 15 min à 200°C (th. 6-7) dans un four ventilé. Laisser refroidir. Hacher la viande en jetant les morceaux de bœuf sur les lames du Cook'in® vit 6. Assaisonner légèrement. Former les steaks ronds (j'ai utilisé une presse à steak que ma belle maman m'a offert) Griller des 2 côtés environ 2 min. Couper les pains refroidis en 2. Tartiner les 2 faces de sauce. Poser le steak puis la tranche de fromage sur le socle. Refermer avec le chapeau. Réchauffer au micro ondes juste avant de passer à table. A la maison, nous ajoutons la salade après passage au micro ondes.

| Accessoire(s) | Ingrédient(s) | | | | TURBO/PETRIN |
|---------------|-------------------|--------|------|---|--------------|
| | Eau, levure Pains | 30 sec | 40°C | 2 | |
| | Farines | 15 sec | | 4 | |
| | | 1 min | | | PETRIN |

Ma note perso :

A la baguette : <http://www.alabaguette.com/>