

Pâte à pain pour hamburger

- 500g de [farine](#)
- 25 cl de [lait](#) à température ambiante
- 100g d'huile d'olive
- 1 [œuf](#)
- 1/2 cube de levure de boulanger
- 10g de [sucre](#) (environ une cuiller à soupe)
- 5g de sel
- + 1 jaune d'œuf battu et 1 cuiller à soupe d'eau pour dorer les pains

1. Faire tiédir le lait s'il est froid, y délayer la levure et le sucre
2. Mélanger tous les ingrédients et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle.
3. Faire reposer 2 heures dans un saladier recouvert d'un torchon
4. Pétrir à nouveau pour chasser l'air, former des pains ronds
5. Laisser reposer une heure sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé sous un torchon
6. Préchauffer le four à 180°C
7. Appliquer le jaune d'œuf battu dans une cuiller à soupe d'eau au pinceau. Il est possible de rajouter des graines de sésame, pavot, etc.
8. Mettre au four pendant 20 minutes

[farine](#), [lait](#), [huile d'olive](#), [œuf](#), [levure de boulanger](#), [sucre](#)

From:

<https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/> - Le Fourre-tout de l'Arbre à bafouilles

Permanent link:

https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-pain-hamburger

Last update: **Thursday 15 April 2021 12:12**

