

Cheeseburgers et buns

Ingrédients : pour 6 personnes

buns :

- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 120 ml d'eau
- 300 g de farine T55
- 25g sucre
- 40 g de beurre fondu
- 3 g de sel
- 1 œuf + 1 jaune battu avec 3 càc de lait
- 6 pincées de graines de sésame



cheeseburger :

- 6 feuilles de laitue
- 1 oignon rouge
- 2 tomates
- 6 steaks hachés
- 6 tranches de cheddar
- 6 càc de mayonnaise
- 6 càc de ketchup
- sel/poivre



1. Préparez les buns. Pendant qu'ils cuisent, commencez à préparer leur garniture : couper la salade en lanières.
2. Émincez l'oignon et les tomates en tranches fines et réservez le tout.
3. Faire cuire les steaks hachés à la poêle assaisonnez-les, puis placez une tranche de cheddar dessus pour qu'elle fonde.
4. Mélangez la mayonnaise et le ketchup dans un bol, étalez la sauce sur les buns coupés en deux, puis superposez une feuille de salade, un steak haché, une rondelle de tomate et oignon, et refermez.

Buns :

1. Dans la cuve, placez la levure ainsi que l'eau, et lancez le programme PAIN / BRIOCHE. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête : ouvrez le couvercle, ajoutez la farine, le beurre, le sucre, le sel et l'œuf dans la cuve et relancez le programme en appuyant sur auto. Si vous n'avez pas de robot, faites fondre la levure dans un peu d'eau puis préparez la pâte à la main.
2. Déposez la pâte dans un saladier fariné, recouvrez d'un linge humide et laissez reposer 30 minutes.
3. Frappez la pâte délicatement avec le poing pour en chasser l'air et déposez-la sur un plan de travail fariné : divisez-la en six pâtons égaux et roulez-les en boules dans le creux des mains jusqu'à obtenir une surface bien lisse, afin que les pains soient bien uniformes après cuisson.
4. Placez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, puis laissez lever à nouveau pendant 30 minutes.
5. Pendant ce temps, préchauffez le four à 220 °C. Badigeonnez les boules du mélange œuf/lait, saupoudrez-les de graines de sésames, puis enfournez pour 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir avant de les garnir.