Burger-Buns

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	30 min
Temps de cuisson	1 h 25 min
Pièces	8
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

garni

Pâte

50 g de beurre

300 ml de lait

400 g de farine mi-blanche

1 cc de sel

1 cc de sucre

½ cube de levure (env. 20 g)

1 œuf

Façonnage

Farine pour saupoudrer

1 œuf pour la dorure

2 cs d'eau

Graines à parsemer (par ex. fenouil, pavot, cumin noir, sésame, etc.)

Pâte

Faire fondre le beurre dans une petite casserole et ajouter le lait. Laisser refroidir.

Pétrir avec le reste des ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte souple et humide.

Former une boule de pâte. La déposer dans un récipient sur le fond de l'espace de cuisson et la laisser doubler de volume avec cuisiner pro à 32 °C pendant 1 heure.

Façonnage

Diviser la pâte en 8 pâtons sur un plan de travail fariné et former des boules. Les disposer sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Laisser lever 30 minutes.

Mélanger l'œuf et l'eau. En badigeonner les buns. Eparpiller de graines à volonté.

Cuisson

Cuire les burger-buns avec cuisiner pro classique à 180 °C au niveau moyen pendant 25 minutes.

Laisser refroidir les burger-buns sous un torchon.

Etapes de cuisson

Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 1 h

Continuer à travailler la pâte après qu'elle a levé.

Cuisiner pro badigeonné 180 °C pendant 25 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022