



Mini burgers apéritif

lilou_3



Ho ho !!! Voici une super recette.

Le traiteur du coin n'a qu'à bien se tenir. On dirait des petits fours dignes d'une grande table. Vous me direz votre table c'est THE TABLE !!!

Ah, il faut que je vous prévienne c'est quand même à vos risques et périls de faire cette recette. Hé oui, vous allez être victime de votre succès. On vous demandera souvent d'apporter vos petits hamburgers à l'apéritif.



Attention, il faut bien compter 2 heures de préparation avec les temps d'attente.

Préparation de la pâte à Hamburger

- 20 g levure fraîche
- 300 g lait demi-écrémé
- 500 g farine T45
- 40 g sucre en poudre
- 80 g beurre
- 1 c. à café rase sel
- graines de sésame
- Graine de Pavot...

Pour un pain doré

- 1 jaune d'oeuf
- 2 c. à soupe eau

Prêts ? on y va !

Mettre le lait + la levure émietlée dans le bol et régler 2 min 30 à 37° vitesse 1.

Ajouter la farine (en premier, pour ne pas que le sel touche directement la levure, sinon pb de pousse), le sucre, le beurre fondu et le sel.

Pétrir en mode épi 4 à 5 min

Mettre dans un plat fariné et recouvrir d'un film alimentaire.

Laisser pousser 1h (dans une pièce chauffée), la pâte doit doubler de volume.

Dégazer la pâte pour chasser les bulles d'air, allez hop dehors l'air.

Faire des petites boules d'environ 20g ou selon la taille que vous souhaitez.

Les disposer sur une plaque de cuisson recouvert de papier sulfurisé ou sur une feuille de silicone.

Toutes les boules ne tiendront pas sur une seule plaque, soit en prendre une deuxième si vous en avez ou les mettre sur du papier sulfurisé.

Recouvrir toutes les boules d'un torchon et laisser pousser 30 min. Hé oui, encore

Préchauffer le four à 200°

Badigeonner les boules du mélange jaune d'œuf/eau et saupoudrer de graines de Sésames, Pavot....



ho là là il y a du jaune d'œuf partout à top chef je serai éliminée

Enfourner environ 10 / 12 min (à surveiller) à 200°



Si les petits pains sont trop dorés sur le dessus avant la fin de la cuisson, les recouvrir de papier d'aluminium.

Attention, les couper en 2 une fois les petits pains froids, sinon ils ne se couperont pas bien.

😊 Les fourrer à votre convenance, allez je suis sympa je vous donne quelques exemples:

Feuilles de salade avec : surimi, mayo / boursin, jambon blanc / foie gras, confiture de figue / fromage, rondelle de raisin / tomate, mozzarella / jambon fumé, cornichon aigre douce / concombre, féta ...

Mettre un pic pour tenir le burger si besoin
ROOM SERVICE



****Vous pouvez préparer ces petits pains à l'avance et les congeler, attention les congeler sans la garniture****



BON APPETIT

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)