

[Nous contacter](#)

[Confidentialité](#)

[Politique de confidentialité](#)



TOP RECETTES

LES MEILLEURES RECETTES

FERMER

[ACCUEIL](#)

[NOËL](#)

[PATISSERIE](#)

[PLAT](#)

[Accueil](#) / [Plat](#) / Meilleurs pains pour hamburger : simples et rapides à faire !



Meilleurs pains pour hamburger : simples et rapides à faire !

Ces meilleurs pains pour hamburger ne vont point vous décevoir.

Leur excellent moelleux va bien se marier avec le goût merveilleux du mélange de garniture que vous allez concocter.

Annonce fermée par Google

Ils sont parfaits à farcir de viande, de fromage, de petite salade, de mayonnaise et de cornichon.

Ils se confectionnent en un temps très avantageux.

De plus, **il faut très peu d'ingrédients pour les façonner.**

Alors, profitez de cette recette facile et efficace et réalisez ces meilleurs pains pour d'excellents burgers !

Ingrédients

Farine manitobaine : 250 g

Farine : 250 g

Lait : 320 g

Beurre : 40 g

Sucre : 20 g

Levure de bière fraîche : 8 g

Sel

Miel : 1 cuillère à thé

Q.s. de lait (pour badigeonner la surface des sandwiches)

Q.s. de sésame (pour la finition)

Préparation

Comment faire les meilleurs pains pour hamburger ?

Pour débiter la préparation des meilleurs pains pour hamburger, dissoudre la levure et le miel dans le lait tiède et laisser reposer 10 minutes.

Tamiser les farines ensemble.

Mettre le mélange de farines dans un récipient, joindre le lait petit à petit en le faisant absorber.

Commencer à pétrir en ajoutant le sucre et le sel.

Rajouter le beurre mou peu à peu.

Continuer à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Transférer la pâte dans un récipient légèrement beurré et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Annonce fermée par **Google**

Disposer la pâte sur la planche à découper, la dégonfler légèrement et faire les plis.

Annonce fermée par **Google**

Retourner la pâte, l'arrondir et la couvrir avec le récipient.

La laisser reposer pendant 20 minutes.

Sans la manipuler, diviser la pâte en 10 pains de 90 g.

Former les sandwichs et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Laisser reposer les sandwichs pendant 10 minutes, les badigeonner de lait, étaler les graines de sésame sur la surface et les faire lever pendant 1 heure.

Cuire les sandwichs à 180°C dans un four préchauffé jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Annonce fermée par **Google**

Les meilleurs pains pour hamburger prêt à l'emploi.

Article précédent

**Succulent gâteau salé
printanier: un plat sain et
pratique**

Article suivant

**Savoureuses lasagnes en
poêle : recette
simplissime !**

LIENS UTILES

[Confidentialité](#)

[Nous contacter](#)

[Politique de confidentialité](#)