



## PAIN BURGER SANS PLV

TEMPS DE PREPARATION : 2 H

TEMPS DE CUISSON: 65 MIN

### INGREDIENTS

300 g de lait demi -  
écrémé de chèvre ou  
végétal  
500 g de farine T55  
1 càc de sel  
1 càc de sucre  
70 g de beurre sans PLV  
20 g de levure fraîche  
Sésame

### PREPARATION

1. Faire chauffer 300 g de lait demi écrémé avec 20 g de levure fraîche émietté.
2. Dans un saladier ( ou au robot ) ajouter la farine, le sel, le sucre et le beurre en morceaux.
3. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une boule. ( ou au robot en pétrin 4 minutes ).
4. laisser poser 1 heure recouvert d'un linge propre.
5. Fariner le plan de travail et former 6 boules, les déposer ensuite sur une plaque de four recouvert d'un papier sulfurisé.
6. Enfourner 45 minutes th. 40°.
7. Sorter les du four, badigeonner de lait avec un pinceau et déposer 1 càc de sésame sur chaque pain.
8. Enfourner 10 minutes à 210°.

### NOTES:

CONSERVATION SOUS VIDE AU CONGÉLATEUR BIEN HERMETIQUE.