



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.