

MINI BUNS BURGER



Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 2h
Temps de cuisson : 2×8 minutes
Difficulté : Moyenne

Ingrédients (environ 30/35 mini buns) :

- 500 g farine T45
- 20 g sucre
- 2 sachets de levure boulangère instantanée
- 1 c.a.c rase de sel
- 20 cl de lait
- 40g de beurre
- 2 œufs
- dorure : 1 jaune d'œuf et un peu de lait
- déco : graines de sésame blanc ou noir

PRÉPARER LA PÂTE

Dans la cuve de ton joli robot (ou, si tu n'en as pas, sur ton joli plan de travail), tu ajoutes la farine, le sucre, la levure et le sel. Attention ! Le sel ne doit pas toucher la levure, ça l'empêche de fonctionner. Et nous on veut des buns bien bombés !

Ensuite tu fais fondre le beurre dans une casserole, avec le lait. Quand tout est fondu tu laisses un peu refroidir. Puis tu ajoutes cette mixture dans la cuve, ainsi que les œufs. Et c'est parti pour 10 minutes de pétrissage dans la cuve (ou le double à la main ! Ça fait les bras !). Et si la pâte colle, c'est normal, comme la pâte à brioche, ne rajoutes pas de farine. Maintenant tu peux laisser la pâte reposer 1h30 dans un saladier, en couvrant avec un torchon. La pâte doit doubler de volume (au moins !).

FAÇONNER LES BUNS

Tu peux fariner un poil ton plan de travail puis y mettre ta pâte et la dégazer (tu lui mets des petits coups de poings, ça doit enlever pas mal d'air). Et après c'est parti ! Tu fais des petits pâtons de 25g de pâte environ et tu les façones en forme de boules. Ensuite tu laisses de nouveau pousser 30 minutes sous un torchon.

Je te conseille de faire lever et cuire les buns dans des moules à muffin ou des moules à mini tartelettes pour qu'ils aient une forme régulière et qu'ils soient bien haut une fois cuits. Mais ça marche très bien sans. J'ai fait les deux et je préfère le visuel avec les moules à muffins.

CUISSON

Préchauffe ton four en chaleur tournante à 200°C puis fait cuire les buns pendant 8 minutes environ. Surveille la cuisson, on ne sait jamais, selon les fours ça varie. J'ai dû faire deux fournées !

Miam miam ! Ajoute la garniture de ton choix, c'est déjà prêt !