

# PAIN A HAMBURGER

Préparation : 30 min

cuisson : 15 min

6 personnes

- 1 c.c. de levure boulangère
- 400g de farine
- 1 œuf
- 30g de beurre
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 80 ml d'eau
- 120 ml de lait

1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve de votre Machine à Pain (Programme Pâte) ou dans votre pétrin si vous n'en avez pas il est possible de pétrir à la main.
2. Laissez lever la pâte pendant 30 minutes dans un endroit sec ( pas besoin si elle a été réalisée en machine à pain).
3. Une fois la pâte levée, sur une plaque de four, Formez 6 boules et laissez encore lever dans un endroit sec à couvert.
4. Vaporisez les petits pains d'eau, parsemez-les de graines de sésame et enfournez les pour à peu près 15 minutes à 200°C. Vous pouvez garnir vos hamburger comme vous le souhaitez.