

# Pains à burger extra-moelleux faits maison en tuto vidéo



**Le prochain barbecue est pour bientôt? Dans son dernier tuto vidéo, la blogueuse Zoe Torinesi dévoile sa recette pour des pains à burger.**

Que ce soient des burgers classiques à la viande hachée ou d'une alternative végétarienne, le pain est essentiel pour ce mets. Dès que vous aurez goûté un burger avec du pain fait maison, vous ne reviendrez pas de sitôt à la variante achetée. Avec sa note légèrement sucrée, la pâte briochée moelleuse se marie en effet parfaitement avec des garnitures salées et les pains ne se désagrègent pas non plus lors de la dégustation.

Conseil approprié tiré de la base de données des recettes Denner: premier août

Burger au gruyère, lard et mayonnaise épicée pour le \_\_\_\_\_

- 2 cs de lait à température ambiante
- 12 g de levure fraîche
- 12 g de sucre
- 1 dl d'eau chaude
- 2/3 cc de sel
- 30 g de beurre, en morceaux, à température ambiante
- 250 g de farine
- 1 œuf battu, à température ambiante
- si nécessaire, un peu plus de farine ou d'eau si la pâte est trop sèche/humide
- sésame pour saupoudrer si souhaité

1. Mélangez le lait, la levure émietée, le sucre et l'eau dans une jatte, puis laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
2. Mélangez le sel, le beurre, la farine et la moitié de l'œuf battu dans une jatte.
3. Ajoutez le mélange levure-eau. Pétrissez bien la pâte à la main ou à la machine pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit élastique. Couvrez ensuite la jatte avec un linge humide. Laissez lever la pâte pendant 60 à 90 minutes dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
4. Divisez la pâte levée en quatre portions et façonnez des boules régulières. La vidéo vous montre comment le faire!

5. Déposez les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, aplatissez-les et laissez-les reposer pendant 20 minutes.
6. Battez l'œuf restant avec un peu d'eau, badigeonnez les petits pains avec ce mélange et saupoudrez-les de sésame si souhaité.
7. Dorez les pains à burger dans le tiers inférieur du four préchauffé à 190 degrés, chaleur inférieure et supérieure, pendant environ 15 à 17 minutes.

**Temps de préparation: environ 1 heure et 40 minutes (y compris repos et cuisson)**

### **Fetzer Zinfandel**

Robe rubis foncé et dense. Nez intense de baies mûres, de cerises et d'épices douces. Bouche pleine aux tanins ronds et moelleux. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

