



Burger Maison



Ingrédients :

• Farine T45	1000 g
• Huile de Tournesol	150 g
• Sucre	80 g
• Levure	30 g
• Oeufs	100 g
• Sel	16 g
• Lait	500 g



Pétrissage

8 mins en 1^{ère} vitesse
6 à 8 mins en 2^{ème} vitesse
la pâte doit être de 23 à 24 °C



Pointage

15 à 20 mins



Pesage

En pâtons de 110 grammes



Façonnage

Bouler, humidifier la surface, tremper dans le sésame et mettre dans les moules sur plaque



Apprêt

1h00 à 1h30



Cuisson

four à 220°C avec buée, 10 à 15 minutes