

LES PAINS à HAMBURGER MAISON (BURGER BUNS) DE MARC GROSSMAN

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pains-hamburger/>

Des pains à hamburger faits maison, Immensément meilleurs que ceux du commerce, une recette facile pour des burgers d'exception !

Chef : Marc Grossman

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Bun À Hamburger, Pain, Pain Bun, Plat Salé,

Ingrédients

Pour 11 Pains (buns) de 10 cm de diamètre

620 grammes de Farine

4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 8 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

40 grammes de Sucre

11 grammes de Sel

154 grammes d'Eau 15,4 Centilitres/154 Millilitres

43 grammes de Beurre

187 grammes de Lait 17,95 Centilitres/179,52 Millilitres

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

*Dorure

du Lait

des Graines de Sésame

Pour 8 Pains (buns) de 10 cm de diamètre

450,9 grammes de Farine

2,9 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 5,8 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

29 grammes de Sucre

8 grammes de Sel

112 grammes d'Eau 11,2 Centilitres/112 Millilitres

31,2 grammes de Beurre

136 grammes de Lait 13,06 Centilitres/130,56 Millilitres

LES PAINS à HAMBURGER MAISON (BURGER BUNS) DE MARC GROSSMAN

2,9 Jaunes d'Oeuf 58 grammes

*Dorure

du Lait

des Graines de Sésame

Pour 6 Pains (buns) de 10 cm de diamètre

338,1 grammes de Farine

2,1 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 4,2 grammes de Levure de Boulanger
Fraiche humide

21,8 grammes de Sucre

6 grammes de Sel

84 grammes d'Eau 8,4 Centilitres/84 Millilitres

23,4 grammes de Beurre

101,9 grammes de Lait 9,78 Centilitres/97,82 Millilitres

2,1 Jaunes d'Oeuf 42 grammes

*Dorure

du Lait

des Graines de Sésame

Pour 4 Pains (buns) de 10 cm de diamètre

225,4 grammes de Farine

1,4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 2,8 grammes de Levure de Boulanger
Fraiche humide

14,5 grammes de Sucre

4 grammes de Sel

56 grammes d'Eau 5,6 Centilitres/56 Millilitres

15,6 grammes de Beurre

68 grammes de Lait 6,53 Centilitres/65,28 Millilitres

1,4 Jaunes d'Oeuf 28 grammes

*Dorure

du Lait

des Graines de Sésame

Instructions

1. Pour l'Eau (154 g ou 15,4 Centilitres/154 Millilitres) : Prendre de l'eau filtrée si possible (l'eau du robinet peut détruire partiellement la levure)
2. Dans une casserole, verser l'Eau (154 g ou 15,4 Centilitres/154 Millilitres) et le Beurre (43 g)
3. Chauffer jusqu'à la fonte du beurre
4. Verser dans un bol afin de stopper la cuisson

LES PAINS à HAMBURGER MAISON (BURGER BUNS) DE MARC GROSSMAN

5. Ajouter alors le Lait (187 g ou 17,95 Centilitres/179,52 Millilitres)
6. Vérifier la température qui doit être de 50 C maximum avant de passer aux étapes suivantes, sinon attendre la baisse de température (car sinon on va trop activer la levure, et cuire l'oeuf)
7. Dans le bol mixeur, placer la Farine (620 g), la Levure de Boulanger Déshydratée (4 g ou sinon 8 g de Levure de Boulanger Fraiche humide), le Sucre (40 g) et le Sel (11 g)
8. Mélanger
9. Pour la suite : Vous pouvez utiliser mélanger avec les mains, ou dans le robot (genre Kitchen Aid) en utilisant le crochet. Sans robot (genre Kitchen Aid), cela se fait sans problème avec vos petites mains
10. Verser alors en filet le liquide précédent, tout en mélangeant
11. Pétrir quelques instants
12. Verser alors les Jaunes d'Oeuf (4), un par un, et pétrir
13. Arrêter de pétrir, puis racler les bords de la cuve, et pétrir quelques secondes

1ère Levée

14. Poser un film alimentaire étirable sur le bol afin d'éviter la formation d'une croûte
15. Laisser lever pendant environ 1 heure 30 minutes

La découpe

16. On va utiliser un moule en fibre de verre qui permet de donner une belle forme de 'bun', et qui a des "micros trous", ce qui permet une meilleure cuisson
17. Pour acheter en ligne, c'est ICI
18. Si vous n'avez pas ce moule, vous pouvez toujours cuire ces pâtons sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé, mais la forme sera moins belle
19. Découper des pâtons : pour des moules de 10 cm de diamètre, compter à peu près 110 g
20. - Et pour des 'buns' plus hauts, pour des hamburgers "à 2 étages", que l'on découpe en 3 pour contenir 2 steaks, comme les "big Mac", il faudra plus de pâte : 130 g

Bouler

21. On va maintenant "bouler" chaque pâton. Il y a plusieurs techniques. Voici celle que j'utilise : rabattre les côtés du pâton vers le centre, plusieurs fois
22. Puis, retourner : on obtient une boule bien formée
23. Placer chaque pâton au centre des cavités du moule

2ème Levée

24. Préparer un film alimentaire étirable : Étendre sur le plan de travail et pulvériser de l'huile (j'utilise une Bombe de Graisse Alimentaire (spray))
25. Poser le film alimentaire étirable sur les buns, face huilée contre les pâtons (l'huile permet de ne accrocher le film alimentaire étirable)
26. Laisser pointer (lever) jusqu'à ce que les pâtons doublent de volume : cela prend environ 1 heure, en fonction de la température ambiante

Nappage

LES PAINS à HAMBURGER MAISON (BURGER BUNS) DE MARC GROSSMAN

27. Dorer chaque pâton de Lait à l' aide d' un pinceau de cuisine

28. Puis déposer des Graines de Sésame

Cuisson

29. Enfourner au four préchauffé à 210 C (Thermostat 7)

30. La cuisson dure environ 11 minutes, jusqu'à la coloration désirée

31. Après cuisson, laisser refroidir quelques minutes puis retirer du moule