

Mini buns pour mini burgers

Pour clotûrer mon repas américain (par ici le [cheesecake](#) et le [sundae](#)), j'ai choisi de faire des mini burgers (recette à venir). Il me fallait donc des mini buns maison! 😁

J'ai réutilisé [ma recette](#) pour buns normaux, qui me convient bien : mes mini buns étaient moelleux, tout mimi! Je n'ai pas osé les réaliser la veille, mais comme je me lève très tôt le matin j'étais dans les temps. A vous de voir comment vous préférez vous organiser 😊



Je les ai faits vraiment tout petits pour avoir de la place pour manger tout le reste hih-. Je vous conseille de faire de même, au delà de 20g de pâte par mini burgers, ils seront trop gros je pense.

Alors que là...on a pu n'en faire qu'une bouchée 😊



La prochaine fois, j'ai très envie de tester des burgers à base de mauricettes!

Pour une vingtaine de mini buns



- 250 G de farine T65
- 1/2 sachet de levure boulangère instantanée
- 5 g de sel
- 15 g de sucre
- 100 ml d'eau tiède
- 35 ml de lait tempéré
- 25 g d'oeuf ((gardez le surplus d'oeuf pr la dorure))

- 15 g de beurre ramolli
- Graines de sésame

- Dans le bol du robot, mettez la farine, la levure, et le sucre. Mélangez avec une cuillère en bois avant de rajouter le sel (le sel tuant la levure si on les met trop en contact)
- Creusez un puits au milieu puis y verser l'eau, le lait et le demi oeuf battu
- Commencez à battre avec le robot, jusqu'à ce que la pâte s'amalgame et devienne cohérente. Quand elle commence à former une boule et à se détacher des parois, ajoutez le beurre en plusieurs fois, en veillant à ce qu'il soit totalement incorporé avant d'en rajouter un bout.
- Continuez à battre une dizaine de minute jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique, et plus collante (si besoin, rajoutez de l'eau ou de la farine)
- Mettre la boule dans un saladier huilé, puis le couvrir avec du film alimentaire et attendre 1h30 que la pâte double de volume

Façonnage

- Lorsque la pâte à doublé de volume, dégazez la. Si besoin, ajoutez un peu de farine sur le dessus pour qu'elle ne colle pas à vos mains.
- Prélevez des morceaux de 20g de pâte et formez des boules les plus régulières possible entre vos paumes. Moi je prends mes 20g, je les aplatis, je replie les bords vers le bas (comme si j'entourais ma pâte autour d'un raisin) puis je la fais rouler entre mes paumes
- Déposez les boules obtenues sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (en les espaçant pour qu'elles puissent gonfler sans se coller)
- Aplatissez les légèrement (pour que les buns ne soient pas plus hauts que larges)
- Recouvrir les buns d'un torchon propre ou d'un papier

film huilé environ trente minutes (jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et que l'empreinte d'un doigt enfoncé délicatement dans la pâte remonte doucement)

- Un petit peu avant que la pâte soit prête, préchauffez votre four à 180 °C
- Une fois que les buns ont atteint l'aspect voulu, les dorer avec le reste d'oeuf dilué dans un chouia de lait, et les parsemer de graines de sésame
- Enfournez une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et dorés. Si vous tapez le dessous du bun, cela doit sonner creux
- Laissez les refroidir avant de les découper