

# PAIN HAMBURGER

24 petits pains diamètre 6-7cm

Cuisson 18' à 180°

## Ingrédients :

315 ml de lait

30 ml vinaigre blanc

1 œuf

6 grs de sel

30 grs de sucre

30 grs de beurre

180 grs de farine entière (120-150)

320 grs de farine type 60-65

Levure de boulanger 8-10grs

Mélanger lait, vinaigre et laisser reposer 5' à 8'

–Ajouter le beurre et le sel et chauffer le tout 1' au micro onde

–Ajouter l'œuf battu et verser dans le robot

–Ajouter les autres ingrédients et pétrir au robot jusqu'à ce que la pâte se décolle

–Diviser la pâte en 24 boules farinées

–Abaisser la pâte sur 2,5cm et découper 24 cercles de 7cms de diamètre

–Laisser gonfler 45', badigeonner avec huile et saupoudrer de graines de sésame ou de lin

## Garniture Hamburger :

\_ Sauce blanche aux herbes : yaourt grecs, persil, ciboulette, ..... sel, poivre

–oignons rouges émincés et réduits

–salade verte

–Bleu du Vercors (1 tranche fine)

–Haché de bœuf (100 grs par hamburger) salé et poivré

Sauce sur chacun des petits pains préchauffé 1' au four

Feuille de salade également sur chaque partie

Le haché superposé des oignons et du bleu

1 pique pour lier le tout