



# MINI BLACK BURGER

**PRÉPARATION : 15MIN**

**CUISSON : 12MIN**

**PORTIONS : 8 À 13 SELON TAILLE SOUHAITÉE**

## PRÉPARATION

## INGRÉDIENTS

- 150gr Farine
- 65gr Eau
- 5gr Maïzena + 45gr d'Eau
- 7gr Lait en Poudre
- 10gr Beurre Mou
- 4gr Sucre
- 3gr Levure Boulangère Sèche
- 2gr Sel
- 2gr Encre de Seiche (ou autre colorant noir)
- Pour la dorure : Lait
- Graines de Sésame
- 5gr Beurre pour l'après cuisson

- Commencer par placer la maïzena, l'encre de seiche et les 45gr d'eau dans une casserole et fouetter le tout sur feu doux jusqu'à l'obtention d'une texture un peu « colle », placer dans un récipient et laisser refroidir.
- Délayer la levure dans l'eau tiède et le sucre.
- Dans le bol du robot, placer le sel, la farine, le lait en poudre. Faire un petit puits et y verser le mélange de levure qui se sera activé, puis ajouter le mélange « colle » et commencer à pétrir pour 8min. Ajouter alors le beurre bien mou et continuer de pétrir jusqu'à l'incorporation.
- Placer la pâte dans un saladier, couvrir et laisser pousser environ 2h dans un endroit chaud.
- Une fois que la pâte a bien gonflé, on la dépose sur le plan de travail et on la divise en 13 parts égales.
- Fleurer légèrement le plan de travail et commencer par former une jolie boule avec un premier pâton, il faut qu'elle soit le plus lisse possible.
- Placer la boule sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et l'aplatir jusqu'à obtenir un cercle un peu plus grand qu'une pièce de 2€ environ.
- Procéder ainsi pour tous les buns et laisser à nouveau pousser 1h.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dorer les buns avec un peu de lait et parsemer de graines de sésame.
- Enfourner pour 10-12minutes.
- Faire fondre les 5gr de beurre.
- Sortir les pains et les badigeonner aussitôt de beurre fondu, et recouvrir d'un torchon. Laisser refroidir les pains complètement avant de les ouvrir.

 Conservation : 3j dans un sachet hermétique

 Congélation possible: