

Burger Bacon : pâte magique

Empreintes Silform® RONDES



Ingrédients pour 6 pains :

Pour la 1ère étape :

- 2 verres doseur de farine type 55
- 2 verres doseur d'eau tiède
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1 sachet de levure Gourmandises® PAINS**

Pour la 2ème étape :

- 3 verres doseur de farine type 55
- 1 verre doseur d'huile tournesol

Pour la dorure :

- eau
- mélange de graines: pavot, sésame, lin

Pour la garniture :

- de la sauce bourguignonne
- 6 steaks hachés maigres
- 6 tranches de bacon grillé
- 6 Toastinettes® de mozzarella
- des rondelles de cornichons aigres doux

Dans le bol du CI, mettre dans l'ordre l'eau, la levure, la farine et le sucre. Mélanger les ingrédients 20 sec/vit4. Laisser reposer 10 min dans le bol. Ajouter ensuite la farine et l'huile. Mélanger 1 min/vit 4 et puis pétrir 1 min/PETRIN. Verser dans un cul de poule et laisser reposer 15 min(car j'ai fait autre chose et je n'ai pas pu laisser que 5 min), cul de poule filmé. Rabattre la pâte sur le plan de travail, dégazer et partager, bouler . Tremper le haut du pain dans l'eau puis dans les graines. Placer dans les empreintes Silform® posée sur plaque alu. Laisser pousser 5 min. Préchauffer le four à 230°C. Cuire 15 min à 220/230°C. Couvrir d'un torchon à la sortie pour garder le moelleux du pain. Couper en 2 et placer ensuite dans une cloche à gâteaux jusqu'à utilisation. Garnir selon vos goûts. Je grille la face intérieure de mes burgers à la poêle avant de tartiner de sauce. Pour le réchauffage au micro ondes, une petite astuce : J'enveloppe mon pain dans une feuille de papier ingraissable type papier sulfurisé. On rajoute souvent des feuilles de salade après réchauffage.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau, levure , farine, sucre	20 sec		4	
	Repos 10 min				
	Farine, huile	1 min		4	
		1 min			PETRIN

A la baguette : <http://www.alabaguette.com/>