

# BROTGENUSS

## Pains à burger



KOMEKO



### INGRÉDIENTS (8 pains)

- 400 g **KOMEKO BROTGENUSS**
- 1 sachet Levure de boulanger
- 80 g Sucre non raffiné
- 8 g Sel
- 40 g Beurre
- 1 Oeuf
- 140 g Lait
- 120 g Eau

#### Autres :

- 50 g Lait (pour badigeonner)
- 1 Oeuf (pour badigeonner)
- Sésame à parsemer sur les pains



### PRÉPARATION

- Mélanger la farine KOMEKO BROTGENUSS, la levure sèche de boulanger, le sucre et le sel. Ajouter le beurre, l'œuf, le lait et l'eau, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et laisser reposer 30 min. à couvert dans un endroit chaud.
- Peser la pâte en morceaux de 100 g, former des petits pains avec un peu de farine et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Battre l'œuf avec le lait, en badigeonner les pains, les saupoudrer de sésame et les laisser lever 30 à 40 min.
- Cuire les pains dans un four préchauffé à 200 °C (chaleur de voûte et de sole) environ 25 min. jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Laisser refroidir les pains et les garnir selon votre envie.

#### Conseil :

Les pains seront plus épais s'ils lèvent et cuisent dans des moules/cercles.



Sans Gluten



www.komeko.de

