



Les papilles d' **Udibri**

PAIN BURGER AU CURCUMA



Temps de préparation
20 min



Temps de cuisson
12 min



Portions
6 à 7 pains



Difficulté
Facile



Type de plat
Déjeuner/Dîner



Type de recette
Recette de base / boulangerie

Ingrédients

- 500g de farine
- 150ml de lait
- 120ml d'eau
- 1 œuf
- 20g de levure fraîche
- 40g de beurre
- 5ml de miel
- 1 cac de sucre
- 1cac de sel
- 1 cas rase de curcuma
- Graines de sésame

Dorure

- 1 jaune d'œuf
- 1 càs de lait



Instructions

- Diluer la levure fraîche dans le mélange lait/eau tiède, ajouter le miel et la laisser reposer 10 min.
- Mélanger la farine, le sucre, le sel et le curcuma.
- Former un puits, faire fondre le beurre et l'ajouter dans le puits avec les œufs et le lait.
- Pétrir la pâte 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- Former une boule avec la pâte et la couvrir d'un torchon. La laisser pousser pendant 1h30 dans un endroit ambiant.
- La pâte doit avoir doublé de volume. Découper la pâte en 6 à 7 parts égales afin d'obtenir des boules régulières.
- Placer les boules sur une plaque recouverte de papier cuisson et les laisser de nouveau pousser 30 minutes.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Badigeonner les pains avec la dorure à l'aide d'un pinceau puis parsemer de graines de sésame.
- Enfourner à 200C pendant 10 à 12 minutes puis laisser refroidir.
- Les pains peuvent se congeler pendant 1 mois.

