

Moule à petits pains burger (jeu de 4)

Petits pains burger

Mise en place et préparation: env. 40 min

Levage: env. 45 min

Cuisson au four: env. 20 min

Pour 8 pièces

600 g de farine

1½ c. c. de sel

1½ c. s. de sucre

¾ de cube de levure (env. 30 g),
émiettée

3½ dl d'eau tiède

3 c. s. d'huile d'olive

2 c. s. de feuilles de thym

1 c. s. d'huile d'olive

1 c. c. de graines de sésame

1. Mélanger dans un grand bol farine, sel, sucre et levure. Ajouter eau, huile et thym, mélanger, pétrir en une pâte molle et lisse, diviser en 8 portions, former des boules de même taille.

2. Disposer les moules côte à côte sur une plaque, presser les boules de pâte dans les moules, laisser lever env. 45 min à couvert à température ambiante.

3. Badigeonner la pâte d'huile, parsemer de sésame.

4. **Cuisson au four:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220°C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les petits pains, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 325 kcal, lip 7 g, glu 55 g, pro 9 g

Petits pains à la saumure

Mise en place et préparation: env. 40 min

Levage: env. 45 min

Cuisson au four: env. 18 min

Pour 8 pièces

600 g de farine à tresse

1½ c. c. de sel

1½ c. s. de sucre

¾ de cube de levure (env. 30 g),
émiettée

60 g de beurre, mou

3 dl de lait, tiède

3 c. s. d'eau, bouillante

½ c. c. de sel

10 g de bicarbonate de soude

1 c. c. de gros sel marin

1. Mélanger dans un grand bol farine, sel, sucre et levure. Ajouter le beurre et le lait, mélanger, pétrir en une pâte molle et lisse, diviser en 8 portions, former des boules de même taille.

2. Disposer les moules côte à côte sur une plaque, presser les boules de pâte dans les moules, laisser lever env. 45 min à couvert à température ambiante.

3. Mélanger eau, sel et bicarbonate, en badigeonner la pâte, parsemer de sel.

4. **Cuisson au four:** env. 18 min dans le four préchauffé à 180°C (chaleur tournante). Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les petits pains, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 364 kcal, lip 9 g, glu 58 g, pro 12 g

Petits pains aux pommes de terre

Mise en place et préparation: env. 1 h

Levage: env. 45 min

Cuisson au four: env. 20 min

Pour 8 pièces

500 g de pommes de terre en robe des champs (variété à chair farineuse), cuites juste avant

350 g de farine complète

2 c. c. de sel

1 c. c. de sucre

¾ de cube de levure (env. 30 g),
émiettée

75 g de beurre, fondu, refroidi
env. 3 c. s. d'eau

1. Éplucher les pommes de terre encore chaudes, les écraser à la fourchette. Ajouter farine, sel, sucre et levure, mélanger. Ajouter le beurre et l'eau, mélanger, pétrir en une pâte molle et lisse, diviser en 8 portions, former des boules de même taille.

2. Disposer les moules côte à côte sur une plaque, presser les boules de pâte dans les moules, laisser lever env. 45 min à couvert à température ambiante.

3. **Cuisson au four:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 210°C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les petits pains, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 263 kcal, lip 10 g, glu 35 g, pro 7 g

Petits pains sans gluten

Mise en place et préparation: env. 45 min

Levage: env. 45 min

Cuisson au four: env. 20 min

Pour 8 pièces

600 g de farine sans gluten

1½ c. s. de psyllium

1½ c. c. de sel

1½ c. s. de sucre

¾ de cube de levure (env. 30 g),
émiettée

4½ dl d'eau

1½ c. s. d'huile d'olive

1 c. s. d'huile d'olive

¼ de c. c. de fleur de sel

1. Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients, levure comprise. Ajouter l'eau et l'huile, mélanger, pétrir en une pâte molle et lisse, diviser en 8 portions, former des boules de même taille.

2. Disposer les moules côte à côte sur une plaque, presser les boules de pâte dans les moules, laisser lever env. 45 min à couvert à température ambiante. Badigeonner la pâte d'huile, parsemer de fleur de sel.

3. **Cuisson au four:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 210°C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les petits pains, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 294 kcal, lip 5 g, glu 59 g, pro 3 g

Moule à petits pains burger (jeu de 4 / n° d'art. 25305) Coloris: marron. Matériau: silicone. Thermorésistance: 0 à 220°C. Dimensions (L x l x H): 25 x 13,5 x 2,5 cm. Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant ni ouate d'acier.