

Petit Pains Hamburgers

1'100 g	de farine blanche
300 g	de lait
260 g	d'eau
100 g	de beurre
20	de sel
40 g	de levure
20 g	de sucre
5	œufs

2 jaunes d'œufs pour badigeonner.

- ❖ Bien mélanger les ingrédients (sauf les deux jaunes d'œufs) pour obtenir une pâte et la pétrir très soigneusement à la machine ou à la main.
- ❖ Laisser lever la pâte pendant deux heures dans un endroit chaud.
- ❖ Former ensuite des boules rondes et les laisser lever encore une heure.
- ❖ Badigeonner avec le jaune d'œuf.
- ❖ Faire cuire au four à 180 degrés à chaleur tournante pendant environ 15 minutes.

Savourez les délicieux pains à hamburger!

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

