



PAIN BURGER CRUMBLER



Préparation
20 min



Repos
3h



Cuisson
20 min

INGRÉDIENTS (pour 30 pains)

Pour la pâte à pain :

- 400 g de chapelure fine de pain
- 1400 g de farine
- 4 œufs
- 720 ml d'eau à T° ambiante
- 300 ml de lait
- 120 g de sucre
- 24 g de levure
- 120 g de beurre salé

Pour la finition :

- 4 œufs
- 40ml d'eau
- Graines de sésame ou autre

PRÉPARATION

- Broyer le pain séché avec le tamis 3 mm.
- Battre les œufs, puis y incorporer l'eau, le lait, le sucre et la levure.
- Dans le pétrin, mélanger la farine avec la chapelure puis y incorporer le beurre pommade pour obtenir une texture homogène. Ajouter le mélange à base d'œufs et battre jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
- Laisser reposer la pâte dans un milieu humide pendant au moins 1h30.
- Former 30 pâtons et les laisser reposer 1h30 jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.
- Pour la finition, mélanger les œufs et l'eau, puis enduire les pâtons à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer de graines
- Enfourner dans un four à 190°C pendant 20 minutes.