



Pains burgers et ketchup maison

NB de personnes:
6 à 8

Temps de préparation:
environ 3H
Difficulté: Moyen

Les ingrédients:

Pour les pains burgers:

- 500G de Farine
- 1 oeuf
- 12 G de levure de boulanger
- 75 ml de lait
- 200 ml d'eau
- 20 G de sucre
- 10 G de sel
- 30 G de beurre
- Graines de sésame, pavot..

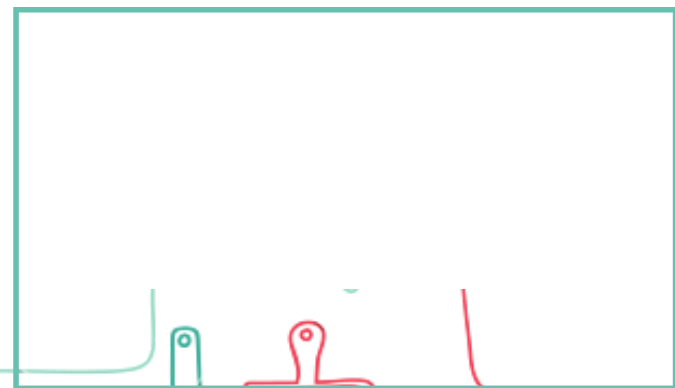
Pour la réalisation de la sauce Ketchup:

- 500G de tomates
- 1 demi oignon
- 15G de sucre
- 3 gouttes de Sauce Worcestershire
- 1 c à c de Paprika

La préparation des pains burgers:

1. Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre et le sel
2. A part, diluer la levure dans du lait et de l'eau (de préférence tiède)
3. Incorporer le mélange de levure diluée au précédent
4. Pétrir la pâte pendant 3 - 4 min jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
5. Incorporer le beurre coupé en petits morceaux et pétrir de nouveau pendant 20 min jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et non collante
6. Filmer la pâte et la réserver dans un endroit à température ambiante (à peu près 25-30°C) pendant 2 heures (Pousse de la pâte)
7. Au bout de deux heures dégazer la pâte et diviser en huit parts égales et les façonner en rond
8. Les positionner sur une feuille de papier cuisson couvert d'un torchon propre (suffisamment espacé pour qu'ils ne se touchent pas entre eux)
9. Les laisser pousser de nouveau pendant 1H - 1H30
10. Préchauffer le four à 180°C, dorer les pains avec un jaune d'oeuf et les parsemer de graines (sésame, pavot...)
11. Enfourner pendant 15 min à 180°C

TES NOTES:





La réalisation du Ketchup maison:

1. Faire une légère incision sur les tomates et les plonger dans l'eau bouillante pendant 1 min afin d'en retirer la peau
2. Les couper grossièrement en dés
3. Ciseler les oignons et les faire revenir dans une casserole avec un filet d'huile de tournesol
4. Une fois les oignons bien caramélisés, y rajouter les tomates, le paprika, le sel et le poivre, laisser mijoter 30 minutes
5. Mixer ensuite le tout (mixeur plongeant ou blender), remettre ensuite sur le feu
6. Y rajouter la sauce Worcestershire et laisser de nouveau mijoter 30 min à feu doux
7. Lorsque votre préparation est prête, la transvaser dans un bocal pour la conserver



Mes ingrédients pour la garniture:

