

# Buns à hot-dog



*-Shopping : pour 14 petits pains de 100 g environ*

- 850g farine T65
- 4 cc levure sèche instantanée (12g)
- 1,5 cc sel (8 g environ)
- 2 cs sucre
- 1 oeuf entier
- 1 jaune d'oeuf
- 30g beurre mou
- 250 ml lait
- 240 ml eau
- 1 blanc d'oeuf additionné d'1 cs d'eau, graines de pavot ou sésame pour le glaçage (facultatif)

*Remarque : si vous remplacez l'eau par du lait, vous obtiendrez une texture plus proche du pain de mie (miam !)*

*-In process :*

- Mettre tous les ingrédients dans la MAP ou la cuve d'un robot avec le crochet, (en essayant dans ce cas-là de ne pas se faire mélanger la levure et le sel ou le sucre).

Les plus perfectionnistes pourront rajouter la matière grasse quand le pâton s'est déjà formé !

- Avec une MAP, utiliser le programme pâte seule ; avec un robot, pétrir quelques minutes à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène (5 min environ), puis laisser reposer à l'abri des courants d'air pendant 60 min dans un four à 35 ° (mettez une casserole d'eau bouillante dedans, c'est l'idéal), ou 90 à 120 min à température ambiante avec un linge humide.
- Fariner un plan de travail ou un tapis silicone, appuyez sur votre pâte pour la dégazer, puis la faire tomber sur le plan de travail. Si besoin, la refariner légèrement.
- Avec un grand couteau, partager la pâte en 2, puis de nouveau en 2, et ainsi de suite jusqu'à faire 14 boules. Fariner chaque boule pour pouvoir les façonner plus facilement.
- Les poser sur un tapis silicone de préférence, ou sinon, sur du papier sulfurisé.
- Mettre la première fournée à lever environ 30, dans le four avec une casserole d'eau bouillante (ou 45 à 60 min à température ambiante). Laisser la deuxième hors du four, sous un linge humide.
- Au bout de 25 min environ, sortir les petits pains du four et le préchauffer à 180°.
- Enfourner pendant 15 min, le dessus doit être légèrement doré en fin de cuisson.
- Faire refroidir sur grille, et si vous souhaitez les congeler, coupez-les d'abord en deux.

*A conserver dans une boîte hermétique ou un sachet congélation.*

*Pour les décongeler, les passer au grille-pain ou environ 30 à 40 sec. au micro-ondes à 400W.*

*Recette adaptée du site « Le pétrin ».*