

Burger Mexicain / Maïsano Environ 18 buns



1. MISE EN OEUVRE POUR ENVIRON 18 BUNS

1000 g de farine élaborée Mexicain 500 g de lait 100 g d'oeufs 30 g de beurre fondu 40 g de levure

OU

500 g de farine élaborée Maïsano 500 g de farine T 55 500 g de lait 100 g d'oeufs 30 g de beurre fondu 40 g de levure

Pétrir en première vitesse la farine, le lait, la levure, le beurre et les oeufs pendant environ 2 min. Pétrir en deuxième vitesse pendant environ 5 min jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse (28°C max.). Laisser pointer 30 min à température ambiante. Diviser en pâtons de 90 g puis façonner en boules. Aplatir les boules dans des moules à buns ou des cercles de 10 cm. Laisser pousser pendant environ 1h. Dorer puis parsemer les buns avec de Décor Maïs Agrano. Cuire à 200°C environ 10

2. SUGGESTION DE GARNITURE

- Poulet mariné
- Guacamole
- Salade
- Oignon rouge
- Tomate
- Cheddar