

Buns

Préparation : 30 min

Repos : 3 heures 10 min

Cuisson : 15 min

Quantité : 4

Ingédients

- 250 g de farine
- 6 g de levure instantanée
- 5 g de sucre
- 15 cl de lait (végétal!)
- 15 g de margarine (végétale!)
- 2,5 g de sel
- 10 g de graines de sésame

Préparation

Mélanger la farine, la levure et le sucre.

Ajouter le lait petit à petit.

Ajouter la margarine coupée en dés.

Pétrir pendant 10 min.

Former une boule.

Couvrir et laisser reposer pendant 2h.

Couper la pâte en quatre boules de 100g.

Mettre les boules sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Laisser reposer pendant 10 min.

Aplatir légèrement les boules et les passer dans un bol d'eau puis dans un bol contenant les graines de sésame.

Mettre les boules sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Laisser reposer pendant 1h.

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre 500mL d'eau dans le lèche-frite et la plaque dans le four.

Faire cuire pendant 15 min.

Catégorie : Viennoiseries et Pâtes levées

Samedi 29 février 2020

mimmydou.fr