

Mini burgers & Mini bagels au saumon

Des petits burgers tout ronds & tout bons, des bagels tout moelleux et légers! Ces petites douceurs sont parties comme des petits pains ^^ pendant mon brunch et depuis on me réclame la recette :) alors la voici !



Pour 16 mini-burgers + 16 mini bagels

Ingrédients pour le pain

500 gr de farine
1 pincée de sel
2 sachets de levure briochin
1 oeuf + 1 oeuf pour la dorure
10 cl de lait + un peu pour la levure
6 cl d'eau
4 cl d'huile de tournesol
4 cuillères à soupe de sucre
Déco : graines de sésame et graines de pavot

Garniture

Tomates cerise
Coeur de laitue
Viande hâchée
Fromage à burgers
Saumon fumé
Crème fraîche
Poivre, sel, cumin

Préparation

Dans un petit bol, délayer la levure de boulangerie avec un peu de lait tiède + une pincée de sucre. Attendre 15 min.

Pendant ce temps là, préparer le mélange liquide : l'oeuf, l'eau, l'huile et le lait.

Ma petite astuce : Pas vraiment facile de mesurer 4 cl d'huile... Dans un verre doseur, verser d'abord les 10 cl de lait, puis ajouter l'huile jusqu'à obtenir environ 15cl de liquide puis en dernier ajouter l'eau pour obtenir 20 cl de liquide total. Ajouter l'oeuf en dernier et votre mélange liquide est prêt !

Ensuite, dans un saladier, à part, mettre la farine, le sel et le sucre. Faire un puits au centre et ajouter la levure. Puis, verser petit à petit l'appareil liquide et mélanger à la main.

Former une boule et pétrir pendant 10 à 15 minutes. Ajuster en ajoutant de la farine si la pâte est trop collante.

Faire lever la pâte dans un endroit chaud ou dans un four préchauffé à 35° C (c'est ce que j'ai fais! c'est beaucoup plus rapide). La pâte doit doubler de volume.

Après 1H de repos (ou moins si vous faites lever au four), découper des morceaux et bouler. (alors bouler, ça veut dire faire des petites boules !

Ma technique : Diviser votre pâte en deux (une moitié pour la réalisation des burgers et l'autre pour les bagels). Puis diviser chaque boule en deux, puis en deux etc. Jusqu'à obtenir 16 pains. On obtient donc au total 16 boules pour les burgers et 16 boules pour les bagels.



Façonner vos burgers & vos bagels (pour les bagels, il suffit simplement de faire un trou au centre et étirer la pâte pour l'élargir) et déposer le tout sur une plaque recouverte de papier cuisson, et laisser lever encore 1h. Le tout recouvert d'un torchon.



Pendant ce temps là, je vous conseil de faire cuire vos mini steacks (pour ma part, je les fabrique moi-même! Si cela vous intéresse je vous mettrai un petit tuto)



Lorsque les pains ont bien levés, badigeonner avec un oeuf battu et un peu de lait, parsemer de graines de sésame et de pavot.



Après
la
levée...



Mini Bagels au Saumon



Mini Bagels au Saumon



Mini Burgers Pops



Faire cuire dans un four préchauffé à 180° environ 12 à 15 minutes. Bien surveiller la cuisson, cela peut-être très rapide.





Ensuite, il ne reste plus qu'à garnir vos petits pains !

Préparer la garniture : mini steak, tranches de tomates, salade, fromage



Découper vos fromages en quatre



Garnir les burgers : une feuille de salade, tomate, steack, fromage, salade



Procéder de même pour les bagels : crème fraîche, poivre, salade, saumon, crème fraîche



Refermer le tout et piquer avec des mini pics à brochettes !





Voilà allez maintenant à vos fourneaux :))

Et comme je suis sympa je vous file les étiquettes que j'ai réalisé pour les bagels et burgers ! Il n'y a plus qu'à les imprimer et les coller sur des petits cure-dents :))