

# LES PAINS BUNS AMÉRICAINS à HOT DOGS ET LOBSTER ROLLS

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pains-buns/>

Les Pains Buns Américains, pour des pains à hot dogs et lobster rolls

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Pain, Pain Bun, Plat Salé,

## Ingrédients

### **Pour 5 Lobster Roll Buns ou 8 Hot Dogs Buns, sur une plaque de 15 cm x 22 cm**

62 grammes d'Eau 6,2 Centilitres/62 Millilitres

5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 10 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

1 pincée de Sucre

50 grammes de Lait 4,8 Centilitres/48 Millilitres

25 grammes de Crème Liquide Entière 2,27 Centilitres/22,73 Millilitres

12 grammes d'Huile végétale 1,2 Centilitre/12 Millilitres

9 grammes de Lait en poudre

1 pincée de Sel

1 Oeuf 50 grammes

283 grammes de Farine Type 55

82 grammes de Beurre

\*Dorure

1 Oeuf 50 grammes

1 cuillère à soupe de Lait

### **Pour 3 Lobster Roll Buns ou 5 Hot Dogs Buns**

37,1 grammes d'Eau 3,71 Centilitres/37,1 Millilitres

3 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 6 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

1 pincée de Sucre

30 grammes de Lait 2,88 Centilitres/28,8 Millilitres

15 grammes de Crème Liquide Entière 1,36 Centilitre/13,64 Millilitres

7,2 grammes d'Huile végétale 0,72 Centilitre/7,2 Millilitres

## LES PAINS BUNS AMÉRICAINS à HOT DOGS ET LOBSTER ROLLS

5,3 grammes de Lait en poudre  
1 pincée de Sel  
0,6 Oeuf 30 grammes  
169,7 grammes de Farine Type 55  
49,1 grammes de Beurre  
\*Dorure  
0,6 Oeuf 30 grammes  
0,6 cuillère à soupe de Lait

### **Pour 4 Lobster Roll Buns ou 6 Hot Dogs Buns**

49,6 grammes d'Eau 4,96 Centilitres/49,6 Millilitres  
4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 8 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide  
1 pincée de Sucre  
40 grammes de Lait 3,84 Centilitres/38,4 Millilitres  
20 grammes de Crème Liquide Entière 1,82 Centilitre/18,18 Millilitres  
9,6 grammes d'Huile végétale 0,96 Centilitre/9,6 Millilitres  
7,2 grammes de Lait en poudre  
1 pincée de Sel  
0,8 Oeuf 40 grammes  
226,4 grammes de Farine Type 55  
65,6 grammes de Beurre  
\*Dorure  
0,8 Oeuf 40 grammes  
0,8 cuillère à soupe de Lait

### **Pour 8 Lobster Roll Buns ou 13 Hot Dogs Buns**

99,2 grammes d'Eau 9,92 Centilitres/99,2 Millilitres  
8 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 16 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide  
1 pincée de Sucre  
80 grammes de Lait 7,68 Centilitres/76,8 Millilitres  
40 grammes de Crème Liquide Entière 3,64 Centilitres/36,36 Millilitres  
19,2 grammes d'Huile végétale 1,92 Centilitre/19,2 Millilitres  
14,4 grammes de Lait en poudre  
1 pincée de Sel  
1,6 Oeufs 80 grammes  
452,8 grammes de Farine Type 55  
131,2 grammes de Beurre  
\*Dorure  
1,6 Oeufs 80 grammes

## LES PAINS BUNS AMÉRICAINS à HOT DOGS ET LOBSTER ROLLS

1,6 cuillères à soupe de Lait

### **Pour 10 Lobster Roll Buns ou 16 Hot Dogs Buns**

124 grammes d'Eau 12,4 Centilitres/124 Millilitres

10 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 20 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

1 pincée de Sucre

100 grammes de Lait 9,6 Centilitres/96 Millilitres

50 grammes de Crème Liquide Entière 4,55 Centilitres/45,45 Millilitres

24 grammes d'Huile végétale 2,4 Centilitres/24 Millilitres

18 grammes de Lait en poudre

1 pincée de Sel

2 Oeufs 100 grammes

566 grammes de Farine Type 55

164 grammes de Beurre

\*Dorure

2 Oeufs 100 grammes

2 cuillères à soupe de Lait

## Instructions

### **Pétrissage**

Pour cette recette, on peut utiliser différentes façons de pétrir :

- J'utilise une machine à pain ('MAP') pour une méthode rapide en hiver et je m'en passe en été
  - Un robot (genre Kitchen Aid), en utilisant le crochet
  - Vos petites mains pour pétrir manuellement dans un bol
1. Faire chauffer l'Eau (62 g ou 6,2 Centilitres/62 Millilitres) au micro-ondes 10 secondes
  2. Verser la Levure de Boulanger Déshydratée (5 g ou sinon 10 g de Levure de Boulanger Fraiche humide) et remuer
  3. Attendre 5 minutes que la levure s'active et commence à former une "mousse"
  4. Placer ce "levain liquide" au fond de la cuve ou vous allez pétrir
  5. Verser le Sucre (1 pincée), le Lait (50 g ou 4,8 Centilitres/48 Millilitres), la Crème Liquide Entière (25 g ou 2,27 Centilitres/22,73 Millilitres), l'Huile végétale (12 g ou 1,2 Centilitre/12 Millilitres), le Lait en poudre (9 g), le Sel (1 pincée) et l'Oeuf (1)
  6. Mélanger
  7. Verser une moitié de la Farine (141,5 g) et pétrir
  8. Verser la 2ème moitié de la Farine (141,5 g) et pétrir
  9. Arrêter, et racler le fond de la cuve et les bords avec une maryse
  10. Pétrir quelques minutes

## LES PAINS BUNS AMÉRICAINS à HOT DOGS ET LOBSTER ROLLS

11. La pâte doit tenir au crochet
12. Ajouter alors un cube de Beurre (82 g) à la fois
13. Attendre que la pâte absorbe le beurre, puis recommencer avec un autre morceau
14. Recommencer jusqu'au dernier morceau de beurre
15. Arrêter de pétrir
16. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
17. Laisser pointer à température ambiante pendant 30 minutes
18. Vous avez besoin d'une plaque : 15 cm x 22 cm (j'ai indiqué dans les ingrédients d'autres dimensions si vous prenez d'autres proportions)
19. Huiler votre plaque, avec de l'Huile. Le plus pratique, c'est de pulvériser avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
20. Étaler la pâte dans la plaque
21. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
22. Placer au frais pendant 2 heures
23. Sortir la plaque
24. Peser la pâte et diviser en nombre de pâtons voulus.

Pour des Hot Dogs Buns

- Pour des petits pains a hot dogs, diviser par 8

Pour des Lobster Roll Buns

- Pour des pains a lobster rolls, diviser par 5

25. Former un rectangle avec chaque pâton
26. Replier
27. Rouler avec la main de manière à obtenir un pâton allongé
28. Placer chaque pâton dans la plaque huilée
29. La "clé" (le côté avec la soudure) doit être placée en dessous
30. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser pointer une dernière fois, 30 minutes
31. Battre l'Oeuf (1) et le Lait (1 c. à soupe) pour la dorure, avec un peu de sel, idéalement dans un mini robot (hachoir électrique)
32. Dorer les buns à l'aide d'un pinceau de cuisine
33. Recouvrir, puis dorer une 2ème fois
34. Enfourner au four préchauffé à 190 C (Thermostat 6)
35. Cuire pendant environ 20/25 minutes
36. Faire refroidir sur une grille aussitôt sortis du four

### Astuces et Conseils

Pour consulter la liste des Conseils et Astuces pour réussir son pain, (ainsi que passer en revue les ratages) voir ICI