



- cocina muy sencilla -

0286 PAN PARA HAMBURGUESAS

INGREDIENTES (para 6 panes pequeños)

- Harina de fuerza (375 gr)
- Leche (155 gr)
- Levadura de panadero liofilizada (4 gr), si es fresca (12 gr)
- Azúcar blanquilla (7 gr)
- Sal fina (5 gr)
- Aceite de oliva virgen extra (15 gr)
- Semillas de sésamo -ajonjolí-
- Huevo (1)

ELABORACIÓN

Tamiza la harina a un bol grande.

Añádele la levadura, el azúcar y la sal. Mézclalo todo muy bien.

Pon el bol en la amasadora y comienza a amasar a la vez que añades la leche y el aceite.

Amásalo a mano durante unos 12 minutos.

Si lo haces en la KitchenAid® amasa 10 minutos a velocidad 2 y 2 minutos a velocidad 4.

Dale forma redondeada a la masa, tápala y deja levar durante 90 minutos.

Corta la masa en 6 trozos iguales (puedes hacer 3 grandes si prefieres) y dales forma redonda.

Deja levar tapados otros 90 minutos.

Bate el huevo y pinta las masas con un pincel de cocina.

Espolvorea el sésamo sobre los panecillos.

Hornéalos 15 minutos a 200° C.