



# !!! Pan de hamburguesa !!!

## INGREDIENTES:

- 90 G DE LECHE
- UNAS GOTAS DE LIMÓN
- 190 G DE HARINA DE FUERZA
- 90 G DE HARINA DE REPOSTERÍA
- 40 G DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA RASA DE SAL
- 1 HUEVO
- 1 YEMA DE HUEVO
- 15 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 5 G DE LEVADURA FRESCA

## PROCEDIMIENTO:

Procedimiento (3 horas aprox.):

1. En un bol, mezcla la leche con unas gotas de limón. Deja reposar 5 minutos hasta que la leche se corte.
2. En otro bol, añade la harina de fuerza, la harina de repostería, el azúcar, la sal, el huevo y la yema de huevo. Amasa bien la mezcla.
3. Añade la mantequilla y la levadura fresca. Amasa nuevamente hasta obtener una masa homogénea.
4. Retira la masa del bol y forma una bola. Coloca la masa en un bol engrasado con aceite y cúbrela con film transparente. Deja reposar durante 1 hora y media.
5. Coloca la masa sobre una superficie enharinada y aplástala para sacar el aire.
6. Divide la masa en 4 partes, dales forma de bola y colócalas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Cubre con un paño de cocina húmedo y deja fermentar aproximadamente 1 hora.
7. Precalienta el horno a 190°C. Bate la clara de huevo y pincela la superficie de los panecillos. Espolvorea con semillas de sésamo si lo deseas.
8. Hornea durante 15-18 minutos a 190°C hasta que los panes estén dorados.

