

Pan hamburguesas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

500 gr	Harina de fuerza
40 gr	Mantequilla — blanda
2 cucharada/s	Leche en polvo
15 gr	Levadura fresca
300 ml	Agua
1 cucharadita/s	Sal
65 gr	Azúcar

ELABORACIÓN

Disolver la levadura con un poco de agua. Combinar la harina con la sal y hacer un volcán, en el centro poner la levadura disuelta ir añadiendo todos los demás ingredientes y agregando la harina centro (por ultimo el agua restante), amasamos bien y dejamos levar cubierto. Cortar en porciones de unos 50g y bolear. dejar reposar otros 20 minutos, pasado este tiempo le damos la forma que queramos y se ponen de nuevo a levar así que ponerlos separados para que no se peguen. Hornear a 220° durante 20 min o hasta que se doren, al sacarlos del horno pincelarlos con mantequilla derretida.