

Bollo de Hamburguesa



Ingredientes

Agua: 600 cm3

Azucar: 40 grs.

Huevo: 200 Gramos

Levadura en polvo: 22 Gramos

Sal: 18 Gramos

Ajonjolí: 50 Gramos

Harina: 1 Kilo

Leche en polvo: 40 Gramos

Mantequilla: 200 Gramos

Brillo de huevo

Huevo: 1 unidad

Leche: c/n

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Colocar en la mesa de trabajo la *harina* formando un volcán, esparcir la sal y en medio poner la *levadura*.
- Añadir de poco en poco el agua y los huevos e integrar.
- Agregar leche en polvo y el resto del agua, finalmente agregar el azúcar.
- Amasar y mezcle con la *mantequilla* para integrar totalmente
- Colocar la masa en un tazón, cubrir con plástico y dejar fermentar hasta doblar su volumen.
- Una vez fermentada pesar en tantos de 100 gramos.
- Bolear y dejar reposar 5 minutos.
- Colocar en aros redondos engrasados aplastando dentro del molde y dejar fermentar 40 minutos cubiertos de plástico.
- Barnizar con brillo de *huevo* y adornar con *ajonjolí* suficiente.
- Hornear a 170°C durante 15 minutos.