

Pan de Boniato para Hamburguesas



Ingredientes

Azúcar rubia: 30 Gramos

Huevo: 1 unidad

Levadura seca: 11 Gramos

Puré de boniato: 200 Gramos

Semillas de sésamo: 2 cdas

Harina 000: 500 Gramos

Leche: 180 c.c.

Manteca: 50 Gramos

Sal: 8 Gramos

Preparación de la Receta

- En batidora con gancho amasador trabajar puré de **boniato**, *manteca* fundida y *huevo* hasta integrar.
- Entibiar leche, azúcar y disolver la *levadura*.
- Dejar unos minutos hasta que se forme una esponja y agregar a la batidora junto con *harina* y sal.
- Amasar hasta que se despegue del bowl y terminar de amasar a mano hasta formar un bollo liso.
- Dejar levar por 60 minutos.
- Hacer bollos de 100 gramos y dejar levar 30 minutos.
- Pincelar con *huevo* batido con leche, espolvorear con semillas de *sésamo* y llevar a horno a 190° C por 15 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-boniato-para-hamburguesas>