

Pan de hamburguesa

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Para acompañar

Hamburguesa de lentejas: 2 Unidades

Lechuga: Cantidad necesaria

Salsa golf: Cantidad necesaria

Tomate: Cantidad necesaria

Pickles de cebolla: Cantidad necesaria

Para el pan

Harina: 500 Gramos

Sal: 20 Gramos

Levadura: 20 Gramos

Hamburguesa de lentejas:

Agua: 600 Centímetros cúbicos

Margarina: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Para el pan

- En un bowl mezclar *harina*, sal, agua de a poco, *levadura* fresca y *margarina* derretida y fría.
- Amasar y cuando comience a juntarse, bajar a la mesada y trabajar con las manos hasta formar un bollo liso.
- Dividir en 4, formar bollos y dejar relajar en placa de horno enmantecada por 1 hora.
- Mojar la superficie superior de cada bollo y *rebozar* esa parte con semillas de *sésamo*.
- Llevar a horno a 160^a C por 25 minutos.
- Dejar enfriar y servir con hamburguesa de lentejas grillada con *lechuga*, *tomate*, *pickles* y salsa golf.