

Pan de Hamburguesa

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Agua: 500 grs

Huevos: 2 Unidades

Vainilla: c/n

Levadura: 25 grs

Margarina: 100 grs

Azucar: 30 grs

Harina: 1 Kilo

Leche en polvo: 10 grs

Malta: 10 grs

Sal: 20 grs

Preparación de la Receta

- Con la *harina* y la sal hacer una corona y en el medio verter azúcar, leche en polvo, extracto de *malta*, *margarina*, esencia de vainilla, *levadura*, huevos y por último agua de a poco hasta tomar la masa.
- Amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Cortar la masa en bollos de 100 gramos y dejar reposar 15, tapando los bollos con un trapo.
- Dar forma a cada bollo, espolvorear con semillas de *amapola* y semillas de *sésamo* blanco.
- Dejar descansar en molde engrasado de pan de hamburguesas.
- Dejar reposar hasta que los bollos dupliquen su volumen.
- Cocinar en horno a 200 °C por 15 minutos

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