

Vieneses de Sésamo

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Azúcar: 40 Gramos

Harina 000: 500 Gramos

Huevo: 1 unidad

Leche: 50 c.c.

Mantequilla: 100 Gramos

Sesamo blanco: 100 Gramos

Yemas: 1 unidad

Crema: 50 c.c.

Harina 0000: 500 Gramos

Leche: 550 c.c.

Levadura: 30 Gramos

Sal: 20 Gramos

Sésamo tostado y sésamo negro: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Colocar harinas, sal, azúcar, *levadura* en el bowl de la batidora, y con el gacho amasador comenzar a mezclar.
- Agregar el *huevo* y de a poco la leche.
- Amasar hasta que los ingredientes se hayan mezclado bien y por último incorporar la *mantequilla*
- Dejar reposar por 20 minutos sobre la mesa
- Pasado este tiempo cortar trozos de 80 gr, bollar y dejar descansar por 5 minutos
- Darles forma de zeppelin alargado y colocar en placa enmantecada dejando una distancia entre pan y pan de 10 cm
- Realizarles cortes en diagonal, pintarlos con una mezcla de yema, leche y *crema*.
- Dejar duplicar volumen y espolvorear con abundante **sésamo** tostado y negro Llevar a horno a 180° por 25 minutos.

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