

# Pan de hamburguesa

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 89 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

La levadura lleva a cabo el proceso de fermentación, es decir, una serie de reacciones químicas en la masa que son las que dan la consistencia final del pan.

## Modo express

1. Desmenuce la levadura en un bol y agregue una cucharadita de azúcar, el agua y una cucharada de harina. Mezcle y tape con un trapo. Reserve 20 minutos, hasta que se forme una espuma o duplique su volumen. El preparado resultante se llama polish.
2. Entibie la mantequilla y mézclela con la nata, el resto del azúcar y la leche.
3. En un bol, meta la harina y el polish y añada el preparado de leche, el aceite y la sal. Amase 10 minutos y deje reposar 1 hora, tapado con un trapo, hasta que doble su tamaño.

4. Mezcle de nuevo, divida la masa en 4 partes y haga 4 bollos con forma de pan de hamburguesa. Póngalos en una bandeja, tapados con un trapo hasta que dupliquen su tamaño.
5. Pinte los bollos con la yema de huevo y espolvoree el sésamo.
6. Programe el menú Horno 25 minutos a 176° y coloque 2 panes en la cubeta. Cuando finalice, dé la vuelta a los panes y programe el menú Horno a 180° durante otros 20 minutos.
7. Haga lo mismo con los otros panes.