



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 176º y coloque 2 panes en la cubeta. Cuando finalice, dé la vuelta a los panes y programe el menú Horno a 180º durante otros 20 minutos.
7. Haga lo mismo con los otros panes.