

Pan de hamburguesa de Martín Berasategui



Elementos del invento:

(6 unidades)

- 325 gr de harina
- 125 gr de leche entera
- 15 gr de levadura fresca
- 1 huevo
- 10 gr de azúcar
- 5 gr de sal
- 15 gr de aceite de oliva virgen

Elaboración de los elementos:

Diluir la levadura en la leche templada.

Mezclar la harina junto con el huevo y el azúcar. Amasar durante cinco minutos y añadir la leche. Amasar otros cinco minutos y añadir la sal y el aceite de oliva.

Amasar cinco minutos más.

Estiramos la masa con ayuda de un rodillo. Pintamos la superficie de la masa con una yema de huevo mezclada con una pizca de agua y espolvoreamos el sésamo.

Presionamos muy ligeramente para que el sésamo se pegue. Cortamos la masa en círculos con ayuda de un vaso.



Colocamos sobre una bandeja los círculos tapados con un paño húmedo y dejamos que fermenten durante al menos dos horas y media.

Horneamos durante 15 minutos a 200°.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>