



*pan de hamburguesa
casero*

Ingredientes para 8 unidades:

masa vieja:

100 gr de harina de fuerza

60 gr de agua

1 gr de sal

1 gr de levadura fresca de panadería

masa:

500 gr de harina de fuerza

15 gr de levadura fresca

7 gr de sal

35 gr de azúcar

1 huevo de gallina feliz tamaño M
aproximadamente

35 gr de mantequilla a temperatura ambiente

masa vieja

para decorar:

2 yemas de huevo

sésamo blanco y negro

Preparación:

masa vieja:

Mezclar todos los ingredientes, colocar en un bol, tapar y refrigerar durante 12-18 horas (toda la noche).

masa:

Sacamos la masa vieja de la nevera.

En un bol mezclamos todos los ingredientes menos la mantequilla. Amasamos durante 10 minutos con ayuda de un robot amasador o 20 minutos a mano.

Incorporamos la mantequilla y amasamos 10 minutos más. Hasta obtener una masa uniforme. Colocamos en un bol, tapamos y dejamos levar durante 90 minutos.

Desgasificamos y dividimos en 8 porciones iguales, de unos 125 gr aproximadamente.

Formamos bolas, colocamos en una bandeja sobre papel de hornear y tapamos. Dejamos reposar 60-90 minutos.

Precalentamos el horno a 180° (si tienes función pan, mejor, úsala!)

Batimos las yemas de huevo junto con unas gotitas de agua. Pintamos los panecillos y espolvoreamos sésamo al gusto.

Horneamos durante 15-20 minutos en función de la potencia del horno. En mi caso con 15 minutos fue suficiente.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

