Panecicos de hamburguesa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** karmela



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 350 g. de Harina
- 30 ml. de Leche del tiempo
- 6 g. de Levadura instantánea de panadero
- 100 ml. de Agua
- 35 g. de Azúcar
- 3 g. de Sal
- 40 g. de Mantequilla del tiempo
- 2 Huevo
- Para decorar:
- 2 cucharadas de agua de Huevo batido
- Semillas de sésamo tostado

Preparación:

Paso 1

Mezclar los ingredientes secos (harina, sal, azúcar y levadura) e incorporar la mantequilla, los huevos, la leche y el agua (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea. Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo durante 2 horas. Amasar a mano para quitar el aire y dividir la masa en 8. Formar 8 panecillos y disponerlos en una bandeja forrada con papel de horno. Tapar con un trapo y dejar reposar 60-90 minutos, hasta que hayan duplicado su tamaño. Pintar los panecillos con el huevo batido mezclado con el agua y espolvorear el sésamo. Hornear a 200 grados durante 10 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.