Pan de Hamburguesa

Ingredientes

- *500 g de Harina Apolo.*
- *260 ml de leche.*
- *25 g de leche en polvo.*
- *20 ml de aceite de oliva.*
- *15 g de azúcar.*
- *10 g de sal.*
- *20 g de levadura.*
- *1 huevo para pintar.*
- *Semillas de ajonjolí.*

Preparación

• Para comenzar, precalienta el horno a 200ºC. En un tazón tamiza la harina Apolo. Luego añade la sal, azúcar, aceite, leche en polvo, leche y mezcla.

• Reserva un poco de leche para disolver la levadura. Amasa a distintos ritmos durante unos 15 minutos.

• Deja reposar la masa 20 minutos y cúbrela con un paño de cocina.

• Añade a la masa la levadura y amasa unos 12 minutos más para que se integre la levadura.

• Dobla la masa por la mitad y dale un golpe, hazlo varias veces hasta terminar el amasado.

• Para saber si la masa está a punto, se coge un poco de masa y se va estirando. Si no se rompe ya está lista y si haces unos agujeros redondos también ya está preparada.

• Haz una bola con la masa, colócala en un tazón espolvoreado con harina y déjala tapada con un paño hasta que doble el volumen.

• Saca la masa del tazón y haz porciones entre 90 y 100 g. Prepara un molde para hornear y coloca la masa encima del papel.

• Haz unas bolas y una vez que estén en el molde aplánalas un poco con las manos, previamente espolvorea el molde con harina para que no se pegue.

• Pinta por encima los panecillos con huevo batido y una pizca de sal.

• Agrega con cuidado las semillas de ajonjolí.

• Deja fermentar en un sitio cerrado.

• Finalmente hornea durante unos 12 minutos aproximadamente.