

Pan de hamburguesa super rápido

Ingredientes:

1 y 1/4 de tasa de leche tibia
2 Cdas. de levadura instantánea
2 Cdas. de azúcar
1/3 de taza de aceite (yo usé de oliva)
1 huevo
3 y 1/4 de tazas de harina todo uso (y un poquito más por si acaso)
1 Cda. de sal

1 huevo + 1 Cda. de agua para pintar los panes
semillas de sésamo para adornar

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 200 grados C.
2. Cubrir una bandeja para hornear con papel pergamino o un silpat.
3. En el cuenco de una batidora de pie (yo uso una Kitchen Aid), mezclar suavemente la leche, la levadura, el azúcar y el huevo.
4. Añadir 3 1/4 tazas de harina, el aceite y la sal. Mezclar con la pala a velocidad baja hasta que se mezclen. Cambiar al gancho de amasar.
5. Amasar a baja velocidad durante unos 5 a 7 minutos hasta que la masa esté suave y elástica. Agregar más harina dentro de los primeros minutos si parece demasiado húmeda y pegajosa, 1 cucharada a la vez. (yo necesité un extra de 2 cucharadas). La masa debe estirarse sin romperse pero todavía se sentirá ligeramente pegajoso al tacto.
6. Dividir la masa en unas 10 piezas o menos para unos panes mas grandes, y formar una bola con cada parte (a eso se les llama pastones).
7. Colocar los pastones sobre la bandeja para hornear a 10 cm de distancia uno de otro. Cubrir con papel adherente y dejar levar durante 10 minutos.
8. Batir el huevo y agua juntos y pincelar los panes con la mezcla de huevo. Espolvorear con semillas de sésamo.
9. Hornear por 10 a 12 minutos hasta que estén dorados y suenen huecos al golpearlos por debajo.

Los panes se pueden congelar en una bolsa ziploc o recipiente hermético.

Da para 10 panes pequeños

Fuente: www.elgatogoloso.com