

Pan de hamburguesa

Ingredientes:

- 400 gr. de leche
- 2 sobres de levadura
- Una chispa de sal
- 30 gr. de azúcar
- 50 gr. de aceite de girasol
- 1 huevo
- 500 gr. de harina
- 1 huevo para barnizar
- 1 cucharada de vinagre, no demasiado llena (hace el efecto del gluten)

Preparación:

Vierta la leche, el azúcar, la sal, el vinagre y el aceite en el vaso del Thermomix y programe 1 minuto, 40° y velocidad 2.

Añada el huevo y la levadura y mezcle unos segundos en velocidad 2.

Agregue la harina, programe 15 segundos en velocidad 6.

Después 6 minutos en velocidad espiga.

Sacar la masa y ponerla en un bol untado de aceite (para que no se pegue).

Cuando ha doblado el volumen (Tachínííínnnn), he puesto la mitad de la masa en el vaso y he amasado minuto y medio. Lo mismo con la otra mitad de la masa.

Hacer los panes del tamaño deseado. Pinte la superficie con huevo e introduzca en el horno calentado a 50°.

Cuando pasen 25 minutos subir la temperatura a 200° y hornear de 15 a 20 minutos.

Consejos:

Esto de meterlos en el horno para que leven, está bien, pero yo prefiero dejarlos fuera tapados y dejar que suban, dependiendo de la temperatura ambiental tardan media hora o un poco mas, pero merece la pena porque se conservan mejor.

Se puede pintar con huevo o poner con un spray una mezcla de agua y aceite.