

# Pan de Hamburguesa

2 cucharadas (17 gramos) de levadura activa seca  
1 taza + 2 cucharadas (300 gramos) de agua tibia (110F - 43C)  
1/3 taza (80 gramos) de aceite  
1/4 taza (50 gramos) de azúcar  
1 huevo a temperatura ambiente  
1 cucharadita (6 gramos) de sal  
3 1/2 tazas (507 gramos) de harina

Opcional para coberturas -

1 huevo - Semillas de sésamo batidas

Coloca la levadura en un bol. Agrega el agua, el aceite y el azúcar. Mezclar y dejar reposar durante unos 5 minutos hasta que empiece a burbujear.

Una vez activada la levadura, agregamos el huevo y la harina. Mezclar bien.

Si tiene una batidora de pie, amase la masa con el gancho hasta que forme una bola uniforme de masa, aproximadamente 5 minutos. Retirar de la batidora. Si la masa está pegajosa, agregue un poco más de harina y amásela a mano.

Si no tiene una batidora de pie, enharine la encimera y vierta la mezcla encima. Empiece a amasar hasta que tenga una bola de masa uniforme que no esté pegajosa. Agrega un poco más de harina si es necesario.

Divide la masa en 12 bolas de igual tamaño. Si desea que sean exactamente del mismo tamaño, tendrá que pesarlos. Colóquelos en una bandeja para hornear ligeramente engrasada.

Cubre las bolas de masa con un paño de cocina limpio. Déjalos reposar durante 10 minutos.

Caliente su horno a 375 F (190 C).

Si prefiere pan que no esté demasiado pastoso, presione suavemente hacia abajo con las manos. Si no te importa, déjalos así.

Si está agregando las semillas de sésamo, unte el pan con el huevo batido y espolvoree las semillas por encima. También puedes untarlos con mantequilla derretida.

Hornea el pan durante 22 a 25 minutos, dependiendo de qué tan marrón lo quieras. Retire el pan del horno y transfíeralo a una rejilla para enfriar. ¡Disfrutar!

©TheFrugalChef2021

