COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Pan para hamburguesas casero

Receta para 8 panecillos

Preparación: 40 min
Total: 3 h 40 min
Dificultad: Difícil

INGREDIENTES

- [ ] 550 gramos Harina de trigo
- [ ] 70 gramos Mantequilla
- [ ] 20 gramos Levadura fresca
- [ ] 250 ml Leche
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 2 unidades Huevos
- [ ] 1 cdta Azúcar
- [ ] Orégano
- [ ] 1 chorrito Aceite de Oliva

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, cogemos un bol y añadimos la harina. En ella hacemos un hueco para posteriormente añadir la leche y la levadura. Reservamos.

2. Para añadir la leche y la levadura lo haremos conjuntamente. En un bol pequeño o vaso, mezclamos la levadura con la leche y removemos hasta que se disuelva. Entonces, añadimos al bol junto a la harina.

3. Seguidamente, incorporamos 1 huevo, la mantequilla (la qual os recomendamos que dejéis un rato antes de utilizar fuera de la nevera para que no esté muy fría), una pizca de sal y el azúcar.

4. Mezclamos bien todos los ingredientes con la ayuda de cualquier utensilio de cocina que nos sirva, como puede ser una espátula. Cuando veamos que los ingredientes se han unido un poco, ya

podemos pasarlo a la mesa para amasarlo con las manos. (En caso que tengáis una amasadora, también podéis hacerlo. El proceso de amasado será más corto).

5. Amasamos bien la masa. Tienen que estar todos los ingredientes integrados en ella. Hará falta que amasemos unos 10-15 minutos enérgicamente. Sabremos que la masa está lista cuando tenga un tacto suave y esté más blandita.

6. Una vez esto suceda, ponemos un poco de aceite en el bol, dejamos reposar la masa y la tapamos con papel transparente durante unas 2 horas. En este tiempo, la masa deberá crecer y doblar su volumen original.

7. Pasado este tiempo, quitamos el film transparente y moldeamos la masa. La aplastamos formando un circulo de unos 3 cm de grosor. En este punto, dividimos la masa en 8 porciones triangulares (cuantas más porciones hagamos, más pequeño será el panecillo final). Si os gustan los panecillos más grande, podéis dividir la masa en menos porciones. Siempre a vuestro gusto.

8. Cogemos la bandeja de horno y ponemos encima un papel para hornear. Con cada una de las porciones formamos una bola y la aplastamos de manera que quede un círculo pequeño. Esta medida será la de nuestros panes de hamburguesa. Cada porción la añadimos encima la bandeja de horno.

9. Tapamos y dejamos reposar la masa de los panes para hamburguesa durante 45 minutos para que crezcan un poco más. Cuando queden 15 minutos de estos 45, precalentamos el horno a 180 grados.

10. Pasado este tiempo, acabamos de dar un poco más de forma a nuestros panecillos, aplastando un poco más y redondeando si es necesario.

11. Con el otro huevo, pintamos las 8 porciones de masa y seguidamente, añadimos el orégano por encima. Y ya podemos introducir nuestra bandeja al horno.

12. Dejamos hornear durante 10-15 minutos. Tienen que quedar un poco doraditos por la parte superior. Dejamos enfriar y listo para rellenar con nuestra hamburguesa, con mermelada, pechuga de pavo o con lo que más nos guste. ¡Qué aproveche!