Panecillos de hamburguesa

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	30 Min.
Tiempo de cocción	1 H 25 Min.
Unidad	8
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

con cobertura

Masa

50 g Manteca

300 ml Leche

400 g Harina semiblanca

1 Cucharadita Sal

1 Cucharadita Azúcar

½ Cubo Levadura (aprox. 20 g)

1 Huevo

Moldear

Harina para espolvorear

1 Huevo para pintar

2 Cuchara sopera Agua

Semillas para espolvorear (por ejemplo, semillas de hinojo, de amapola, de comino negro, de sésamo, etc.)

Masa

Derrita la mantequilla en una cacerola pequeña y añada la leche. Déjelo enfriar.

Amásela junto con el resto de los ingredientes en un bol hasta formar una masa suave y húmeda.

Forme una bola con la masa. Colóquela en un recipiente en la parte inferior del horno y deje que suba hasta que doble su tamaño con horneado profesional, levar a 32 °C durante 1 hora.

Moldear

Divida la masa en 8 porciones sobre una superficie de trabajo enharinada y forme bolas. Colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Deje que suban durante 30 minutos.

Mezcle el huevo y el agua. Pinte los bollos con la mezcla. Espolvoréelos con semillas si lo desea.

Hornear

Hornee los panecillos de hamburguesa en el estante del medio con el programa horneado profesional clásico a 180 °C durante 25 minutos.

Cubra los panecillos de hamburguesa con un paño de cocina y déjelos enfriar.

Pasos de cocción

Dejar subir el horneado profesional 32 °C durante 1 H

Procesar la masa solo una vez que haya subido.

Horneado profesional untado 180 °C durante 25 Min.

Accesorios

Bandeja

Información complementaria

Creado el	25.06.2024