



## PANECILLOS DE HAMBURGUESA

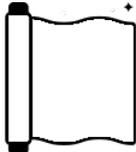


### Ingredientes

(Para 4 personas)

				
110 gramos de leche	6 gotas de zumo de limón	190 gramos de harina de fuerza	40 gramos de azúcar	2 huevo
				
15 gramos de mantequilla	Aceite	sal	Levadura prensada fresca	90gramos de harina repostería

### Utensilios

			
Thermomix	Tabla de cocina	Rodillo	Pincel de cocina
			
Bandeja de horno	Paño de cocina	bol	Papel Film



## **Elaboración**

1. Parte el limón por la mitad.
2. Echa la leche y unas gotas de zumo de limón en el vaso de la Thermomix.
3. Mezcla durante 4 segundos a velocidad 2.
4. Deja reposar la mezcla durante 5 minutos.
5. Separa la yema y la clara del huevo en 2 boles.
6. Añade a la mezcla:
  - 190 gramos de harina de fuerza
  - 40 gramos de azúcar
  - 90 gramos harina de repostería
  - sal
  - Un huevo
  - La yema de un huevo.
7. Amase durante 5 minutos.
8. Añade la mantequilla a la mezcla.
9. Añade la levadura a la mezcla.
10. Amasa durante 3 minutos.
11. Saca la masa del vaso de la Thermomix.
12. Haz una bola con la masa.
13. Pon aceite en un bol.
14. Pon la bola de masa en el bol con aceite.
15. Tapa el bol con papel film.
16. Deja reposar la masa tapada durante una hora y 30 minutos.
17. Espolvorea la harina en la encimera.
18. Coloca la masa en la encimera con harina.
19. Aplasta la masa con un rodillo.
20. Divide la masa en 4 partes.
21. Haz bolas con los trozos de masa.
22. Pon papel de horno en la bandeja.



23. Pon harina encima del papel de horno.
24. Coloca las 4 bolas en la bandeja de horno.
25. Humedece un paño de cocina.
26. Tapa la bandeja de horno con el paño de cocina húmedo.
27. Deja reposar 1 hora.
28. Precalentar el horno a 190 grados.
29. Bate la clara de huevo.
30. Pinta con la clara de huevo los panecillos.
31. Hornea durante 15 minutos.
32. Dejar enfriar antes de cortar.

*"Escanea para verlo y ia disfrutar!"*

