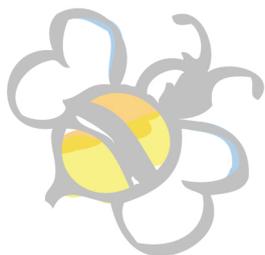




Hamburger (panino) - [Visualizza sul sito di Aurelia](#)



Hamburger (panino)

panino - hamburger - McDonald's - pagnottelle -

INGREDIENTI (18 panini)

650 g farina bianca non trattata per pane (ho usato farina 0 di media forza)
1 cucchiaio sale (12 g)
2 cucchiaini zucchero di canna (10 g)
50 g burro a cubetti (temperatura ambiente)
15 g lievito birra fresco (oppure 7 g lievito in polvere)
400 ml di latte tiepido (temperatura ambiente)
1 uovo grande sbattuto

Per spennellare e decorare:

semi di sesamo
latte
sale un pizzico

Impastare la farina il lievito e il latte con l'uovo, poi aggiungere lo zucchero, poi il sale e per ultimo il burro. Lavorare circa 10 minuti finché sarà morbida omogenea e molto elastica. Se mai aggiungere un po' di farina in più

Io ho usato l'impastatrice, e non ho avuto bisogno di aggiungere altra farina.

Lasciar lievitare per un'ora circa, coperto in un luogo dove non ci siano correnti d'aria, poi mettere sulla spianatoia appiattire la massa, dividere in pezzetti di circa 66 g (io li ho fatti di 70 g circa... forse anche qualche grammo in più) e formare delle palline.

Metterle sulle teglie da forno già coperte di carta da forno, poi appiattitele leggermente, copritele con un foglio di plastica e fatele lievitare per 45 min circa.

Scaldare il forno a 230°, spennellare i panini con un poco di latte in cui avrete sciolto un pizzico di sale, e cospargete di semi di sesamo.

Cuocere per i primi 5 minuti a 230°, poi abbassate la temperatura a 210° per altri 7/8 minuti circa.

Togliete dal forno, appoggiate i panini su una gratella, spennellateli di nuovo con un pochino di latte, copriteli con un telo pulito e lasciate raffreddare.

In questo modo i panini acquistano morbidezza

