la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA

Burguer monstruosa

4h · 8 raciones · 331 kcal

Ingredientes

- **500 gr** harina de trigo común
- **20 gr** azúcar
- **10 gr** sal
- **200 ml** agua templada
- **40 ml** aceite de Oliva virgen extra
- **100 ml** leche templada
- **15 gr** levadura fresca
- **2 sobres** tinta sepia
- Semillas de sésamo negro
- Huevo batido (pintar)

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	8,7 g
Hidratos	52 g
Fibra	2 g

Elaboración

1. En un bol ponemos la harina con la sal y el azúcar
2. Añadimos el agua, la tinta, el aceite y desmenuzamos la levadura en la leche templada y mezclamos bien todo
3. Amasamos unos 15 o 20 minutos, hasta obtener una masa lisa y flexible que ya no se pegue a las manos
4. Cubrimos con un poco de aceite, tapamos y dejamos en reposo a temperatura ambiente unas 2 horas
5. Dividimos en 8 porciones, damos forma a nuestros bollitos y dejamos reposar otra hora a temperatura ambiente
6. Pintamos con huevo batido, cubrimos con sésamo y llevamos a hornear
7. Con el horno precalentado a 180° lo horneamos unos 20 / 25 minutos
8. Solo nos queda dejar enfriar y montar nuestra burguer monstruosa (carne vacuno, lechuga, tomate, queso, bolita mozarela y aceituna negra)

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos