



PANE PER HAMBURGER

Ingredienti:

g 500 **leDivine, Sofia**

g 500 **leDivine, Monica**

g 40 lievito di birra

g 420 latte

g 80 tuorli

g 80 zucchero vagliato fine

g 40 miele

g 100 burro 82% M.G.

g 22 sale

Procedimento:

Inserire tutti gli ingredienti in macchina e impastare, per circa 15 minuti, fino a ottenere un impasto liscio.

Lasciare riposare la pasta sul banco per circa 30 minuti.

Formare delle palline di circa 80 g, dando poco nervo alla pasta.

Schiacciare le palline, bagnare in superficie e intingerle nei semi di sesamo.

A metà lievitazione schiacciare di nuovo le palline.

Cuocere a 190 °C, con aggiunta di vapore, per circa 10 minuti.

Terminare la cottura a 170°C per 5 minuti, senza vapore.