

# PÃO DE HAMBÚRGUER



## CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório de amassar/triturar e adicione o leite, a água, o açúcar e o fermento na taça e programe 2 minutos, 40º, velocidade 4.
2. Junte a farinha, o ovo, o sal e a manteiga derretida e programar o programa massas P1, no fim do tempo retire da taça e trabalhe um pouco a massa à mão.
3. Retire o acessório e volte a colocar a massa dentro da taça e programe vel.0/40º/1h Forme bolinhas de com cerca de 100gr cada e coloque num tabuleiro e leve ao forno a 40º para levedar um pouco mais (cerca de 30 minutos).
4. Findo o tempo aqueça o forno a 200º.
5. Pincele cada bolinha com um pouco de água ou de leite e polvilhe com sementes de Sésamo a gosto.
6. Leve ao forno por 15 minutos ou até ficar cozido. Deixe arrefecer.
7. Dica: Pode sempre fazer estes pães e congelar.
8. Receita inspirada de:  
<https://www.mundodereceitasbimby.com.pt/massas-levedas-rec-eitas/pao-de-hamburguer/89ed048q-ce89f-341078-cfcd2-rwdlbr26>

## INGREDIENTES

- 550 G FARINHA T65
- 100 G ÁGUA
- 180 G LEITE
- 1 C. CHÁ AÇÚCAR
- 1 C. SOPA SAL
- 1 COLHER E MEIA DE CHÁ DE LEVEDURA SECA, (FERMIPAN)
- 1 OVO M
- 30 G MANTEIGA
- SEMENTES DE SÉSAMO QB