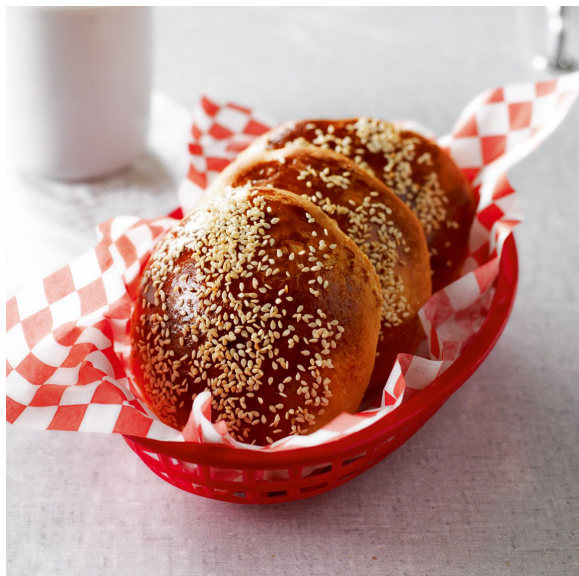


# PÃES DE HAMBÚRGUER



## CONFEÇÃO

1. Coloque 6 cl de água quente numa taça e dissolva o fermento. Junte o leite e os ovos batidos, coloque farinha, o sal, o açúcar e a manteiga na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P1 durante 2 min. 30 seg. Após 30 seg., junte o líquido com o fermento. Após amassar, deixe a massa levedar durante 40 min.
2. Com a espátula, retire a massa da taça e separe em 4 ou 6 partes iguais. Forme bolas e coloque-as num tabuleiro revestido com papel vegetal e calque-as com a palma da mão. Deixe levedar durante 1h30.
3. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Pincele os pães com gema e polvilhe com as sementes de sésamo. Deixe cozer durante 15-20 min. Deixe arrefecer sobre uma grelha.

## INGREDIENTES

- 7 CL LEITE
- 5 G FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 1 OVO BATIDO
- 300 G FARINHA
- 5 G SAL
- 15 G AÇÚCAR
- 20 G MANTEIGA
- 1 GEMA DE OVO
- 40 G SEMENTES DE SÉSAMO