

WILLIAMS SONOMA

Hamburguesa Cheese Bacon

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
TANGZHONG - Tangzhong (20 g de harina de fuerza + 90 ml de agua) - 130 g de leche - 7 g de levadura seca - 20 g de azúcar - 35 g de mantequilla semi líquida - 330 g de harina de fuerza - 2 pz de huevo - 7 gr de sal - Ajonjolí	1. En una olla pequeña, añadir los 20 g de harina de fuerza y el agua. 2. Cocinar a fuego bajo y mezclar hasta conseguir una pasta densa con la consistencia similar al yogurt griego. 3. Cuando esté lista, dejar enfriar
PAN Y CARNE - Queso mozzarella - Queso cheddar - Tocino rebanado - 750 g de carne molida 80/20 - 3 pz de cebolla blancas de buen tamaño - 1 ½ tz de salsa BBQ bourbon black pepper Williams Sonoma - 1 cda de paprika - 1 cda de pimienta molida - 1 y ½ cda de sal - 1 cda de ajo en polvo - 3 cdas de perejil picado finamente - 2 cdas de salsa de limón y ajo Williams Sonoma - ½ pz de barra de mantequilla de 90 g	1. Calentar la leche durante 20 segundos en el microondas (debe estar tibia, no muy caliente, ya que puede matar la levadura después). 2. Mezclar la leche tibia con la levadura y el azúcar. Dejar reposar 10 minutos. 3. Añadir todos los ingredientes a la batidora: la mezcla de leche, levadura y azúcar, el tangzhong, el harina, el huevo, la mantequilla y la sal. 4. Amasar a potencia baja durante 2-3 minutos con el gancho hasta que se forme una bola. 5. Cuando la bola esté formada, subir la potencia a media y amasar durante 10-12 minutos para que se forme el gluten en la masa. 6. Sacar la masa del bowl y en una superficie enharinada amasar hasta formar una bola lisa. 7. Poner la masa en un bowl grande y tapar con film y dejar fermentar hasta que doble su tamaño. 8. Cuando haya doblado su tamaño, aplastar la masa unas cuantas veces para desgasificarla. 9. Dividir en 6 trozos iguales. 10. Dar forma de pan de hamburguesa a cada porción de masa dejando una bola lisa. 11. En una charola para horno con manteleta de silicón, poner las bolitas con separación entre ellas y tapar. 12. Dejar que reposen hasta que doblen su tamaño de nuevo. 13. Una vez que doblaron su tamaño, batir 1 pz de huevo y con ayuda de una brocha barnizar los panes y agregar ajonjolí. 14. Hornear de 18-20 minutos a 190° C.

