Pan Casero

1 cucharada de levadura seca activa (2 paquetes)
2 tazas de agua (divididas – ½ taza y 1 ½ taza, agua tibia aproximadamente 110-115°F
4 cucharadas de azúcar (dividido – 1 cucharada y 3 cucharadas)
⅓ tazas de aceite de oliva
2 cucharadita de sal
6-6 ½ tazas de harina para todo uso

Adición
1 huevo
2 cucharaditas de leche
semillas de sésamo (opcional, o semillas de amapola)

En un tazón grande, agregue ½ taza de agua tibia, levadura y 1 cucharada de azúcar. Deje que la levadura se active durante 5 a 10 minutos.

Agregue el agua tibia restante y el azúcar, el aceite, la sal y 4 tazas de harina. Combine hasta que quede suave y luego agregue suficiente harina restante para formar una bola suave de masa.

Voltee sobre una superficie de trabajo bien enharinada, luego amase hasta que quede suave y elástica (generalmente alrededor de 7 minutos). *Si está amasando la masa a maquina, amase durante 6 minutos.

Coloque en un tazón engrasado, rodando a través del aceite para cubrir la parte superior de la masa también. Cubra con una envoltura de plástico o una toalla húmeda y deje crecer en un lugar cálido hasta que se duplique (aproximadamente una hora).

Golpee la masa y colóquela sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Divida en porciones de 102 gramos y forme una bola con cada una (la mezcla debe rendir como 14 panes). Coloque en bandejas para hornear engrasadas, separadas por 2 pulgadas, cubra y deje que duplique su tamaño nuevamente (aproximadamente 30 minutos).

Batir el huevo y la leche fria, luego usando una brocha de cocinar se le unta a cada pancillo. Espolvorea con semillas de sésamo (opcional, usa semillas de amapola si lo deseas). Hornee en horno precalentado a 400° F durante 15-20 minutos, los rollos deben estar dorados. Retirar inmediatamente a unas parillas para enfriar.

Excelente para sandwiches o hamburguesas.