



BURGER DI PODOLICA CON GEL DI POMODORO E CIPOLLA ROSSA CANDITA

Ingredienti

Per i burger

500 gr. di farina "0"
15 gr. di malto d'orzo o miele
15 gr. di lievito di birra
10 gr. di sale fino
125 gr. di acqua
125 gr. di latte intero
25 gr. di olio evo
25 gr. di burro
10 gr. di zucchero semolato

Per il ripieno

200 gr. di filetto di podolica
30 pomodorini datterini
3 cipolle rosse
1 limone
100 gr. di zucchero semolato
1 lattuga

olio evo
pepe
sale
zucchero di canna

Procedimento

Per i burger

Intiepidite il latte, trasferitelo in una ciotolina e scioglietevi il lievito di birra. In un'altra ciotolina sciogliete il sale nell'acqua tiepida.

Quindi, mettete la farina nella ciotola di una planetaria, unite lo zucchero semolato, il lievito sciolto nel latte, il malto o il miele, il sale disciolto nell'acqua e cominciate a impastare gli ingredienti con la "foglia" (in alternativa potete anche impastare a mano).

Quando avrete raccolto tutti gli ingredienti, sostituite la foglia con il gancio e lavorate l'impasto fino a che avrà raggiunto una consistenza elastica e omogenea.

Continuando ad impastare aggiungete il burro a temperatura ambiente e l'olio a filo.

Quando anche questi ingredienti saranno stati inglobati nell'impasto, trasferitelo su una spianatoia leggermente infarinata e fatelo lievitare per circa 4 ore in una ciotola coperta con la pellicola.

Trascorso questo tempo suddividete l'impasto in pezzi da circa 70 gr l'uno e dategli la forma di una palla, ruotandoli su un piano. Quindi disponeteli su una teglia ricoperta da carta forno e lasciateli riposare per 10 minuti, coprendoli sempre con la pellicola.

Spennellate i panini con l'uovo, cospargeteli con semi di sesamo e poneteli a lievitare per un'ora nel forno con la luce accesa fino al raddoppio del loro volume. Infornate a 220° per 15 minuti, vaporizzando un po' d'acqua con uno spruzzino in modo da creare vapore nel forno.

Al termine della cottura i burger dovranno risultare lucidi in superficie e morbidi all'interno.

Per la podolica

Tagliate la carne a tartara, conditela con sale, olio e pepe e riporre in frigo.

Per i pomodorini datterini

Tagliate a metà i pomodorini, riponete su una teglia con carta da forno e condite con un velo di zucchero di canna e sale fino, in ultimo fateli asciugare in forno

ventilato a 100° per 20-30 minuti circa.

Per la cipolla

Pulite e tagliate la cipolla. In un pentolino mettete il succo del limone, la cipolla affettata e lo zucchero semolato; cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti fino a riduzione del succo di limone.

Componete il burger con la tartare di podolica, la cipolla candita, i pomodorini e una foglia di lattuga.