



HAMBURGER CLASSICO CON BURGER BUNS

Ingredienti

PER 4 HAMBURGER

300 gr di controfiletto di manzo
300 gr di collo o reale
Sale e pepe
Spezie q.b. (facoltative, paprika, chili, worchestershire, ...)

Per 6 panini da 150 gr

300 gr di farina 0 per pane
300 gr di farina 0 forte (Manitoba)
300 gr latte
110 gr burro morbido, "a pomata"
1 uovo intero
30 gr di zucchero
1 cucchiaino di malto o miele
15 gr di sale
4 gr di lievito di birra disidratato

Per assemblare il panino

pane per hamburger

pomodoro cuore di bue o insalatario
insalata cappuccina
cheddar a fette
cipolla bianca
maionese (1 uovo, sale, pepe, succo di limone, senape, olio)

Procedimento

La carne per l'hamburger va macinata al momento e, se grigliata in casa su piastra la grana dell'hamburger sarà grossolana, al contrario sarà fine se l'hamburger sarà cotto su griglia di barbecue.

“il disciplinare” del classico hamburger americano prevede che il 40% della carne provenga da taglio magro, il 40% da taglio grasso e il 20% sia di solo grasso.

L'impasto del classico hamburger è realizzato con sola carne, sale e pepe.

Esistono, tuttavia, infinite sfumature d'impasto, che prevedono la presenza di spezie varie, pangrattato, fiocchi di patate, tuorli, ...

Mescolare la carne con un pizzico di sale e di pepe, suddividere in 4 porzioni e, con le mani inumidite, formare gli hamburger.

Tagliare la cipolla a fette.

Salare, pepare e ungere d'olio l'hamburger e le fette di cipolla.

Riscaldare la piastra, adagiare gli hamburger e le fette di cipolla, cuocere a fiamma vivace.

Per un hamburger al sangue ci vorranno 2-3 minuti per lato (55° al cuore), per una media cottura, 4-5 minuti (65° al cuore), per un hamburger ben cotto ci vorranno poco più di 5 minuti (73° al cuore).

Il tempo di cottura dipenderà dallo spessore dell'hamburger, per una cottura ottimale, togliere dal fuoco quando avrà raggiunto 60° al cuore.

Adagiare il cheddar sugli hamburger negli ultimi minuti di cottura, intanto, tagliare i panini a metà e farli tostare sulla piastra.

Per i panini

In una ciotola versare il latte, l'uovo, lo zucchero, il malto/miele e il lievito, mescolare con cura fino a ottenere un liquido omogeneo.

Nella planetaria con il gancio oppure in una seconda ciotola, per chi impasta a mano, setacciare le farine e unire il sale, mescolare bene.

Unire, a questo punto, il burro ridotto a piccoli cubetti.

Versare sulle farine i liquidi, in precedenza mescolati, e cominciare a impastare.

Ci vorranno circa 10 minuti per incordare l'impasto, molto molle e appiccicoso all'inizio, liscio e elastico dopo le operazioni d'impastamento.

Arrotondare l'impasto e trasferirlo in una ciotola unta d'olio, coprire con pellicola e aspettare il raddoppio della massa.

A raddoppio avvenuto, ribaltare l'impasto sul piano di lavoro. Sgonfiare l'impasto e tagliarlo in pezzi da 170 gr di circa. Formare i panini stendendo un piccolo rettangolo e arrotolandolo, allungare il salsicciotto che si sarà creato e arrotolare anch'esso, richiudere i lembi del salsicciotto e arrotondare il panino sul piano di lavoro.

Disporre i panini ottenuti su una teglia rivestita con carta da forno, distanziare bene per evitare che si attacchino durante la cottura.

Ungere con olio la superficie dei panini, coprire con pellicola e far lievitare fino al raddoppio.

Quando saranno raddoppiati, accendere il forno e portarlo alla temperatura di 230°, nel frattempo togliere la pellicola che protegge i panini e lasciarli una decina di minuti all'aria (per far disidratare leggermente la superficie del panino), quindi, pennellare con latte, spolverizzare con semi di sesamo.

Cuocere per 20 minuti circa, immettendo vapore all'inizio per i primi 5 minuti della cottura. (se dovessero scurirsi troppo proteggere la superficie con un foglio di alluminio).

All'uscita dal forno, appena sfornati e ancora bollenti, coprirli con un canovaccio e farli raffreddare.

Assemblare il panino

Spalmare maionese sulla base del panino e metterne un po' anche sul "coperchio" di pane. Ripiegare una foglia di lattuga sulla maionese e proseguire con una fetta di pomodoro, salare e pepare, velare con poca maionese, adagiare l'hamburger col formaggio, appoggiare la cipolla e richiudere il panino, fermare il ripieno con uno stecchino e servire immediatamente.