

HAMBURGERS



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 Ora(e) - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 piccoli panini

- Panini (buns) - 300 g di farina 1 - 10 g di lievito di birra fresco - 25 g di zucchero - 1 uovo - Semi di sesamo (facoltativo) - Hamburger - 400 g di carne magra (tipo bistecca) - 1/2 cipolla rossa - 1 cucchiaino di olio di oliva, Sale e pepe - - 120 ml di acqua tiepida - 40 g di burro fuso - 3 g di sale - 1 uovo e 15 ml di latte (per dorare) - Ripieno - 2 pomodori - 1/2 cipolla rossa - 1 lattuga - 6 fette di formaggio - Maionese e ketchup

1. Per il pane
2. Sciogliere il lievito in acqua tiepida con una forchetta. Lasciar riposare 1 minuto.
3. Nella bacinella con il coltello da impasto, versare il sale, la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo e l'acqua con il lievito sciolto nell'acqua.
4. Avviare l'apparecchio e lasciar andare per 30 secondi.
5. Togliere la pasta dalla bacinella con la spatola. Metterla in una terrina infarinata, ricoprire con una pellicola o un canovaccio umido. Lasciar riposare 30 minuti.
6. Dopo questa prima lievitatura, battere dolcemente la pasta con il pugno per far uscire il gas. Mettere la pasta su un piano di lavoro infarinato.
7. Dividere l'impasto in 6 parti uguali con un coltello affilato. Formare piccole palline ben lisce alla superficie.

8. Tirare fuori la griglia del forno e ricoprirla con carta da forno. Mettere le palline sulla griglia e coprirle con un canovaccio umido. Lasciar riposare per 30 minuti.
9. Preriscaldare il forno a 220° C (termostato 7).
10. Rompere 1 uovo e mescolare con 15 ml di latte. Spennellare i panini con l'uovo e latte perché possano dorare in forno.
11. Cospargere con i semi di sesamo.
12. Metterli in forno e farli cuocere per circa 10 minuti fino a che non sono ben dorati.
13. Lasciarli raffreddare prima di mangiarli. Per l'hamburger e la farcitura
14. Lavare l'insalata. Sbucciare la cipolla e tagliarla in 2. Mettere da parte una metà. Nella bacinella media con il disco per affettare, tagliare i pomodori, la cipolla e l'insalata. Mettere da parte.
15. Tagliare a pezzi la seconda metà della cipolla, metterli nella bacinella con il coltello in metallo e dare 5 impulsi.
16. Tagliare la carne a grossi pezzi e aggiungerla nella bacinella con il coltello in metallo. Dare qualche impulso, la carne deve essere tritata e non ridotta a un purè. Salare, pepare e dare 2 impulsi.
17. Formare gli hamburger con le mani. Cuocerli in padella con un po' di olio di oliva per circa 2 minuti da ogni lato.
18. Mettere le fette di formaggio sugli hamburger. Coprire la padella fino al momento di preparare gli hamburger.
19. Preparare la maionese in base alla ricetta a p. 87 dividendo per 2 le dosi.
20. Tagliare i panini in 2, mettere una o due fette di pomodoro, la carne, la maionese e il ketchup.
21. Mangiare caldi.

Consigli del cuoco :

potete sostituire il sesamo con semi di papavero o di girasole. Per i più golosi, dividere l'impasto in 4 parti anziché 6. per un hamburger più gustoso, aggiungere una fettina di pancetta. Servire con patate fritte.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

