

Hamburger con pane fatto in casa e salsa al miele e senape



Per l'hamburger perfetto, non dovrebbero mancare dei panini davvero gustosi. Ancora una volta abbiamo sperimentato alacremente fino a trovare la ricetta perfetta per creare soffici panini fatti in casa.

Non c'è dubbio: i panini acquistati sono perfetti se si ha fretta. Tuttavia, da un lato sono meno saporiti di quelli fatti in casa, dall'altro non sono così compatti e quindi riducono il piacere dell'hamburger. Ecco perché ci siamo messi al lavoro e abbiamo creato una ricetta che rende facile preparare i buns. In cambio, risparmiamo un po' di tempo con i beef burger di IP-SUISSE, i cui prodotti possono essere identificati dal simbolo della coccinella. Gli agricoltori di IP-SUISSE prestano attenzione sia alla qualità dei prodotti che al benessere degli animali.

Panini e carne sono già gli ingredienti di base per la nostra ricetta. La farcitura è quindi poi solo una questione di gusto. Per alcuni, le fette di pomodoro sono un must, mentre altri giurano sui cetriolini sott'aceto. Se siete alla ricerca di una variante rispetto ai classici ketchup e maionese, trovate qui un'ottima salsa al miele e senape che potrebbe fare al caso vostro

Hamburger

- 4 beef burger, ad es. di IP-SUISSE
- Lattuga, cavolo rosso in agrodolce, cetriolini, pomodori, cipolle o qualsiasi altra cosa possa piacere in un hamburger

Salsa

- 4½ cucchiaini colmi di senape dolce
- 3 cucchiaini di miele
- 4½ cucchiaini di succo di mela
- Pepe, a piacere pepe di Caienna

Panini per hamburger (circa 4-5)

- 1 dl di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di latte
- 12 g di zucchero
- 12 g di lievito fresco
- ½ cucchiaino di sale
- 30 g di burro, a temperatura ambiente

- 250 g di farina
- 1 uovo
- Un po' d'acqua
- Semi di sesamo da cospargere, a piacere

Panini

1. Mescolare acqua, latte, zucchero e il lievito sbriciolato in una ciotola e lasciar riposare per 5 minuti.
2. Poi aggiungere tutti gli altri ingredienti. Attenzione: utilizzare solo metà dell'uovo, l'altra metà serve alla fine da spennellare.
3. Lavorare la pasta fino a quando non sarà liscia, poi lasciatela riposare per 1 ora in un luogo caldo.
4. Porzionare la pasta lievitata in pezzi da 80 a 90 g ciascuno e formare quindi delle palline regolari. Mettere le palline su una teglia foderata di carta da forno, appiattirle e lasciarle lievitare per altri 15 minuti.
5. Sbattere l'altra metà dell'uovo con un goccio d'acqua e spennellare generosamente i panini (la miscela deve essere abbastanza liquida. Serve a mantenere la superficie morbida). Quindi cospargere con semi di sesamo, a piacere.
6. Mettere i panini nel terzo inferiore del forno, preriscaldato a 190 gradi, per circa 16 minuti fino a quando la superficie diventa dorata.

Hamburger

1. Mentre i panini lievitano, preparare tutti gli altri ingredienti. Se vi piace il cavolo rosso, potete marinarlo per un'ora. Riempire una ciotolina con dell'acqua, aggiungere un bel goccio d'aceto e un cucchiaino di zucchero e mescolare.
2. Mescolare tutti gli ingredienti per la salsa.
3. Friggere la carne da entrambi i lati in un po' di olio vegetale fino a raggiungere il livello di cottura desiderato.
4. Tagliare a metà i panini, farcirli e gustarli.

Tempo di preparazione: circa 1 ora e 40 minuti incluso il tempo di riposo e i tempi di cottura

Buffalo Cabernet Sauvignon

Intensives Violettrot. Aromen von Cassis und schwarzem Pfeffer, mit dezenten Röst- und Vanillenoten vom Ausbau im Barrique. Voll im Gaumen, mit weichen Tanninen und lang anhaltend im Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >