

Soffici panini per hamburger fatti in casa nel video tutorial



La prossima grigliata è alle porte? La food blogger Zoe Torinesi ci rivela la sua ricetta per i buns della marca «Fatto in casa» nell'ultimo video tutorial!

Sia che si tratti dei classici farciti con carne macinata, sia che di quelli imbottiti con un'alternativa vegetariana: nel mondo degli hamburger il pane giusto è già metà dell'opera. Una volta infilata la vostra farcitura nel panino fatto in casa, non vorrete più comprare quelli già pronti. Il soffice pan brioche, con la sua nota leggermente dolce, si sposa perfettamente con le farciture salate e i panini non si sfaldano quando si mangiano.

Suggerimento dall'archivio delle ricette di Denner: [Hamburger del 1° agosto](#) con gruviera, pancetta e maionese piccante

- 2 cucchiaini di latte a temperatura ambiente
- 12 g di lievito fresco
- 12 g di zucchero
- 1 dl di acqua calda
- $\frac{2}{3}$ di cucchiaino di sale
- 30 g di burro a temperatura ambiente, a pezzi
- 250 g di farina
- 1 uovo sbattuto, a temperatura ambiente
- Se necessario, aggiungere un po' di farina o di acqua in caso l'impasto risultasse troppo secco/umido
- Semi di sesamo da cospargere, se desiderato

1. Mescolare il latte, il lievito sbriciolato, lo zucchero e l'acqua in una ciotola e lasciare riposare per 5-10 minuti.
2. Mescolare in una ciotola il sale, il burro, la farina e metà dell'uovo sbattuto
3. Aggiungere la miscela di lievito e acqua. Lavorare bene l'impasto a mano o con il robot da cucina per 5-10 minuti, fino ad ottenere un impasto molto liscio. Coprire quindi la ciotola con un panno umido. Lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo per 60-90 minuti, finché non sarà raddoppiato di volume.
4. Dividere l'impasto lievitato in quattro porzioni e formare delle palline regolari. Il video mostra il modo più semplice per farlo!

5. Disporre le palline su una teglia rivestita di carta da forno, schiacciarle e lasciarle riposare per altri 20 minuti.
6. Frullare la restante metà dell'uovo con un sorso d'acqua, ricoprire generosamente i panini con il composto e cospargere con semi di sesamo, se desiderato.
7. Cuocere i buns nella parte inferiore del forno preriscaldato a 190°C a calore superiore e inferiore per circa 15-17 minuti fino a doratura.

Tempo di preparazione: ca. 1 ore 40 minuti inclusi il tempo di riposo e di cottura

Fetzer Zinfandel

Rosso rubino scuro e denso. Profumo intenso di bacche mature, ciliegie e spezie dolci. Pieno al palato con tannini morbidi e rotondi. Retrogusto lungo.

[Visualizzare nello Shop Vini](#) _____

