

HAMBURGER



Preparazione : 20 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 6 foglie - 2 pomodori - 1 cipolla rossa - 6 hamburger (750 g) - 6 cucchiaini di maionese - 6 cucchiaini di ketchup - sale, pepe - PANINI PER HAMBURGER : - 10 g di lievito fresco da fornaio - 120 ml di acqua - 300 g di farina tipo 0 - 40 g burro fuso - 25 g di zucchero - 3 g di sale - 1 uovo + 1 tuorlo sbattuto con 3 cucchiaini di latte - 6 pizzichi di semi di sesamo (facoltativo)

PANINI PER HAMBURGER

1. Mettere nel contenitore di metallo il lievito e l'acqua e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si interrompe: aprire il coperchio, aggiungere la farina, il burro, lo zucchero, il sale e l'uovo e riavviare il programma premendo Auto. Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata, coprire con un panno umido e lasciare riposare per 30 minuti.

2. Premere delicatamente l'impasto con il pugno per eliminare l'aria e metterlo sul piano di lavoro infarinato: dividerlo in sei panetti* uguali e, tenendoli nel cavo delle mani, lavorarli eseguendo movimenti circolari fino ad ottenere una superficie liscia affinché siano uniformi dopo la cottura. Disporli sulla placca del forno rivestita* di carta forno e lasciare lievitare ancora per 30 minuti.

3. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 220°C (term. 7/8). Spennellare i panini con il latte mescolato all'uovo, aggiungere una spolverata di grani di sesamo ed infornare per 10 minuti fino a quando saranno dorati. Lasciare raffreddare prima di farcirli.



1. Preparare i panini. Mentre cuociono, preparare la guarnizione: lavare l'insalata e tagliarla a strisce. Inserire la bacinella trasparente. Affettare la cipolla e i pomodori a fette sottili nella bacinella media e con il disco per affettare 2 mm usando il programma ROBOT e, una volta terminato, mettere da parte il tutto.
2. Cuocere gli hamburger in padella e regolare di sale e pepe. In una ciotola, mescolare la maionese con il ketchup, spalmare la salsa sui panini tagliati a metà, poi aggiungere una foglia di insalata, un hamburger, una fetta di pomodoro e la cipolla e richiudere.

Cook Expert ■