

# Hamburger Autoprodotto

Autore: Alessà

Difficoltà: 🍪🍪🍪🍪🍪

Tempo di preparazione: 4h (lievitazione inclusa)

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Farina Manitoba	225g a panino
Acqua	120ml a panino
Burro	30g a panino
Uova	1 a panino
Lievito	q.b.
Sale	q.b.
Carne macinata	200g a panino
Spezie per carne	q.b.
Feta	50g a panino
Cipolla (pref. rossa)	1 media a panino
Miele	q.b.

Come carne macinata usare preferibilmente spalla di manzo, o comunque carne di manzo

Step 1: Preparare un impasto con farina e acqua e incorporare il burro fuso, il sale, il lievito e 1 tuorlo d'uovo per panino. Lasciar lievitare per 2-3h.

Step 2: Formare una palla con l'impasto, chiuderla a cappuccio su se stessa e cospargere il lato superiore col tuorlo dell'uovo ed eventualmente un goccio di latte. Infornare in forno preriscaldato a 180°C per 10-15 minuti. Infine lasciar rapidamente imbrunire il lato superiore del panino con la funzione grill.

Step 3: In un piatto rompere la carne macinata e mischiarla insieme alle spezie desiderate (consigliate: pepe nero, erba cipollina, sale e aglio in polvere). Dare alla carne la forma di un hamburger e lasciar riposare al coperto in frigorifero per 20 minuti prima della cottura.

Step 4: In un pentolino caramellare la cipolla usando mezzo cucchiaino di miele al posto del tradizionale zucchero.

Step 5: Cuocere l'hamburger nella maniera preferita.

Step 6: Tagliare a pezzi la feta e farla sciogliere con un goccio di olio in un pentolino o in una ciotola in microonde a piena potenza per 30'.

Step 7: Tagliare a metà in orizzontale la pagnotta raffreddata e tostarne rapidamente le facce morbide nei grassi di cottura dell'hamburger.

Step 8: Assemblare il panino utilizzando il formaggio fuso come salsa. Opzionalmente cospargere le facce del panino con un sottile strato di senape.

Step 9: Fare schifo