HAMBURGER ALL'ITALIANA

Non ce la faccio!!! questa volta non ce la faccio, non ho avuto la "folgorazione".. e poi all'improvviso.. una serie di coincidenze mi hanno portato alla meta, nel senso opposto a quello che dovrebbe essere, ma l'importante è arrivare!!

lui.. "ho tanta voglia di hamburger!!"

io.. "Sabato prendiamo il treno e facciamo un giro a Bologna, ci sono i saldi, c'è il McDonald's, c'è l'Eataly.. "

alla fine però il pranzo a base di "panini" salta per un gustoso pranzetto proprio all' Eataly, e qui compriamo gli Hamburgher di strolghino realizzati con l'impasto fresco del famoso strolghino di
culatello, il rè della norcineria italiana, con poco sale di Cervia e tipiche spezie naturali.

"ma te lo faccio io l'hamburger!!!"

Ho sempre conosciuto lo strolghino come salame tipico parmense e in quella versione lo trovo eccellente per questo non potevo non provare l'hamburger, e devo dire che non mi ha deluso, è molto saporito e gustoso, si presenta con un colore rosato diverso dalla solita svizzera.

Quindi oggi mi dedico subito alla realizzazione dei panini, per la ricetta ho preso ispirazione da qui, ma ho variato alcune dosi e sopratutto ho aumentato la quantità di lievito giusto perchè avevo neccessità di accorciare i tempi di lievitazione rispetto ai suoi anche se comunque servono circa 5 ore più la cottura.

Ed eccola… la "folgorazione", anche se l'origne di questa tipologia di alimento pare sia Europea (da amburghese.. Amburgo) la diffusione è avvenuta in America tramite le catene di fast food.

Io ho voluto usare tutti ingredienti nostrani e quindi oggi mentre lo preparavo ho pensato, *“il mio hamburger vuole fare l’americano.. ma se sotto sotto è tutto italiano!!”* e così con questa ricetta posso partecipare al contest di Elisa che questo mese prevedeva la contaminazione con la musica !!

HAMBURGER ALL’ITALIANA

per 6 pezzi

per i panini

340 gr di farina manitoba
215 ml di latte
13 gr di lievito di birra
25 gr di burro
10 gr di strutto
14 gr di zucchero
10 gr di sale
1/2 cucchiaino di malto d’orzo
latte
semi di sesamo
semi di lino

per la farcitura

6 hamburger di strolghino
300 gr di mozzarella di bufala per pizza
radicchio variegato
1 pomodoro da insalata

Fate intiepidire il latte e scioglietevi dentro il malto e il

lievito di birra. Unite la farina, mescolate bene e coprite con la pellicola, fate lievitare per circa un’ora a 26/28°
Mettete l’impasto nella planetaria, avviatela a bassa velocità, unite il latte e la farina, quando saranno assorbiti unite il sale poi il burro e lo strutto.Quando il tutto sarà incordato, ci vorranno una decina di minuti, rimettete l’impasto nella ciotola e lasciate lievitare un’ora.
Sgonfiate l’impasto, prendete un’estremità e portatela verso il centro del composto, fate in questo modo tutto attorno per due giri.
Rimettete a lievitare per un’altra ora. Ora formate i panini da circa 95 gr, teneteli molto distanti tra loro. Fate lievitare un’ora, spennellateli con il latte e cospargete con i semi di lino e di sesamo.
Cuocete a 180° per circa 20 minuti.

Tagliate il pomodoro a fette sottili e conditelo assieme alle foglie di radicchio variegato, con poco olio d’oliva e sale.
Cuocete gli hamburger e tagliate la mozzarella a fette sottili.
Lasciate intiepidire i panini, tagliateli a metà. Mettete alcune fette di mozzarella, una fetta di pomodoro, una di radicchio, l’hamburger poi di nuovo il radicchio il pomodoro e la mozzarella, chiudete il panino e passatelo in forno caldo per pochi minuti.
Servite a piacere con degli spicchi di patate cotti al forno o fritti.

ombelicodivenere.bolgspot.it

ombelicodivenere.bolgspot.it

con questa ricetta partecipo al contest della carissima Elisa
inoltre vorrei ringraziare di cuore Paola per avermi donato
questo premio