Panini da hamburger

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	30 Min.
Tempo di cottura	1 Ore 25 Min.
Pezzo	8
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

con guarnizione

Impasto

50 g di burro

300 ml di latte

400 g di farina semibianca

1 CT di sale

1 CT di zucchero

½ dado di lievito (circa 20 g)

1 uovo

Modellare

farina da spolverare

1 uovo per spennellare

2 CM di acqua

semi da cospargere (ad es. semi di finocchio, papavero, cumino, sesamo ecc.)

Impasto

Sciogliere il burro in un pentolino e aggiungere il latte. Lasciar raffreddare.

In una ciotola lavorare il composto insieme agli ingredienti restanti fino a ottenere un impasto morbido e umido.

Formare una palla. Mettere la palla in una ciotola sul fondo della camera di cottura e fare lievitare con cottura professionale a 32 °C per 1 ora, finché non sarà raddoppiata di volume.

Modellare

Versare l’impasto su un piano di lavoro infarinato, dividerlo in 8 porzioni e formare delle palline. Disporle su una teglia rivestita con carta da forno. Far lievitare per 30 minuti.

Mescolare l’uovo e l’acqua. Spennellarvi i panini. Cospargere di semi a piacere.

Cuocere in forno

Cuocere i panini sull’appoggio centrale a 180 °C per 25 minuti con cottura professionale classica.

Lasciar raffreddare i panini coperti con un canovaccio.

Fasi di cottura

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 1 Ore

Continuare a lavorare l’impasto dopo la lievitazione.

Cottura professionale spennellatura 180 °C per 25 Min.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022