

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 Hamburger 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 soprattutto ho aumentato la quantità di lievito giusto perchè avevo necessità 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'origine 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, avviate 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.



ombellodivenera.bolgspot.it



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

PANINI INTEGRALI ALL'INSALATA GRECA

Questo weekend qui lungo tutta la riviera romagnola c'è la notte rosa.. feste, concerti, tanta musica, divertimento... casino, traffico.. benissimo.. noi tutti gli anni ce ne andiamo via in un bell'agriturismo immerso nel niente rigorosamente con piscina, generalmente zona Umbria-Toscana, quest'anno però è saltata la gita.. peccato!!!

Quando ero una ragazzetta.. diciamo fino circa 8-10 anni fa, presenziavo a questi eventi poi ho iniziato a sviluppare una certa intolleranza, non posso pensare di star in fila con la macchina, di cercare parcheggio a tempo indeterminato, di vedere gente che guida alla selvaggia con sorpassi improponibili e pericolosi solo perchè loro sono "i più furbi", solo per una festa strapiena di gente, dove gli eventi non sono quasi mai all'altezza delle mie aspettative!! sia chiaro non voglio demonizzare l'evento, sono io che sono un pò.. associale perchè comunque tanta gente si diverte, ci saranno bei concerti.. sono contenta che la riviera si riempia, ed è un bene per il turismo.. ma io passo, la "turista" a casa mia la faccio tutti gli altri weekend dell'estate!!! L'unica cosa che mi dispiace non vedere sono i fuochi d'artificio.. 25 postazioni lungo la riviera in contemporanea daranno il via allo spettacolo, ok saranno sempre i soliti disegni colorati in mezzo al cielo nero, ma a me piacciono sempre tanto!!!



PANINI INTEGRALI ALL'INSALATA GRECA

per 6 panini

per il panino

250 gr di farina integrale

250 gr di farina manitoba

5 gr di malto d'orzo

60 gr di olio evo

125 ml di acqua

18 gr di lievito di birra

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

origano

per la farcitura

100 gr di feta

2 pomodori

1 cetriolo

olive nere

cipolla di tropea

origano

sale, olio evo

Per i panini, mettete nella planetaria, con gancio impastatore, le farine, al centro mettete il malto, l'origano, il sale e l'olio evo, sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida e aggiungete lo zucchero, avviate la planetaria.

Quando gli ingredienti saranno amalgamati aggiungete l'acqua e lavorate l'impasto per circa 5 minuti.

Fate lievitare un'ora e mezza, riprendete l'impasto dividetelo in 6 parti e date la forma desiderata ai panini, praticate dei tagli sul pane e spolverate con un velo di farina integrale, fate lievitare un'ora.

Cuocete in forno caldo a 200° per circa 20 minuti.

ps. questi panini sono croccanti fuori, leggerissimi, davvero buoni

Tagliate i pomodori il cetriolo e la cipolla di tropea a fette sottili, mettete in un piatto, unite le olive e la feta a pezzetti, condite con olio evo, sale e origano.

Sfornate i panini fate raffreddare, tagliate a metà e farcite con l'insalata greca.

