

Come fare in casa il pane per hamburger perfetti

Pubblicato: Martedì 31 Marzo 2020



L'isolamento forzato costringe tutti a stare a casa e alla chiusura al pubblico dei ristoranti e delle pizzerie del territorio. **La Piedigrotta**, storica **pizzeria varesina**, oltre a mantenere attivo il servizio di **consegna a domicilio** delle proprie pietanze tramite il servizio di delivery Mi Piacce ha pensato di proporre ai lettori di VareseNews una **ricetta per preparare dei fantastici panini per hamburger**, un piatto sempre apprezzato ma che spesso non si ha il tempo di preparare a casa.

Il panettiere Matteo Beretta ci illustra passo passo la ricetta che esegue nella cucina di casa.

Ingredienti

- 500 grammi di Farina tipo 2 (nel video Matteo usa una farina con erba di grano e una con curcuma, per dare un ulteriore tocco di originalità al panino)
- 25 grammi di olio di semi
- 25 grammi di burro
- 25 grammi di zucchero
- 15 grammi di lievito fresco
- 8 grammi di sale
- Acqua quanto basta

Gli ingredienti vanno impastati insieme usando le mani o, se possibile, una planetaria, facendo attenzione a ottenere un **impasto elastico e omogeneo**. Una volta ottenuto l'impasto vanno formate le palline che diventeranno i panini per hamburger, **ogni pallina dovrà pesare all'incirca 100 grammi** e può essere decorata con dei semi. Nella dimostrazione Matteo Beretta usa dei semi misti ma è possibile usare i classici semi di sesamo o di papavero, a seconda delle preferenze e della disponibilità.

I panini così formati devono **lievitare per 60-90 minuti**, possono essere adagiati su una teglia ricoperta di carta da forno e posizionati nel forno spento con la luce accesa. Se ne avete possibilità potete impostare nel forno una temperatura di 30° che favorirà una migliore lievitazione dell'impasto. A lievitazione conclusa i panini vanno estratti dal forno che deve essere portato a una temperatura di **225°**. Per avere un grado ottimale di umidità durante la cottura Matteo suggerisce di inserire nel ripiano inferiore del forno una teglia con un po' d'acqua. Quando la temperatura sarà raggiunta i panini possono essere infornati e **cotti per 12 minuti**, dopodiché saranno perfetti e pronti per essere gustati con il ripieno preferito, sia esso carne, pesce o verdure; l'unico limite è la fantasia.

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it