

Burger Buns



Fabio Franco

I miei Burger Buns

Per lungo tempo ho desiderato realizzare panini da hamburger molto voluminosi, soffici e leggeri. Mi sono confrontato con diversi professionisti conosciuti, senza mai raggiungere il risultato che volevo.

Un giorno sono capitato dal mio amico Valerio Giorgetti: mostrandomi una sua ricetta, mi ha fatto capire quali caratteristiche dovesse avere quella che volevo realizzare. Da lì, dopo diverse prove e aggiustamenti, ho elaborato la mia.

Per diverso tempo l'ho utilizzata nella produzione reale, quando avevo un piccolo laboratorio e fornivo panini da hamburger ad alcuni ristoranti; non era una ricetta pensata per essere "bella sulla carta", ma una ricetta che doveva funzionare ogni giorno, essere affidabile e costante.

Fino ad alcuni anni fa l'ho condivisa in diversi corsi, sia online che dal vivo, e ha sempre riscosso grandi apprezzamenti; poi, come spesso succede, è rimasta nel cassetto, non perché non fosse valida, ma perché altri progetti hanno preso spazio.

Oggi ho deciso di tirarla fuori e regalarla alla community: mi dispiaceva lasciarla ferma, sapendo quanto può dare soddisfazione a chi la mette in pratica. Sono convinto che verrà apprezzata e utilizzata.

Si tratta di una ricetta a lievitazione mista, con lievito madre e lievito di birra, ma se non hai il lievito madre, puoi sostituirlo con acqua e farina, come indicato nella prossima pagina.

Spero che questi panini entrino nelle vostre cucine così come sono entrati nel mio cuore.



I Burger Buns di Fabio Franco

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	13 pz. da 100 g
farina W330/W340	1.000	616
lievito madre	250	154
lievito compresso	50	31
latte intero	480	296
uovo intero	100	62
zucchero semolato	60	37
strutto	130	80
miele	20	12
sale	20	12
totale impasto	2.110	1.300

La ricetta è calibrata per l'utilizzo di lievito madre semisolido con idratazione al 75%, ma puoi utilizzare anche lievito madre solido o liquido senza apportare modifiche. Se non hai lievito madre, puoi sostituirlo con il 50% del suo peso in farina e il 50% in acqua.

Procedimento

Inizia l'impasto con tutti gli ingredienti, tranne il sale, il miele, lo zucchero e lo strutto. Impasta fino a ottenere un impasto incordato, quindi aggiungi il miele e il sale; successivamente inserisci lo zucchero e lo strutto in due volte.

Metti l'impasto a lievitare in un contenitore oliato fino al raddoppio, quindi forma pezzi da 100 g, dai una preforma e pirlali accuratamente.

Bagna la superficie dei panini e cospargili con semi di sesamo bianco, mettili in una teglia rivestita di carta da forno, ben distanziati, e falli lievitare nuovamente fino quasi al limite della lievitazione, circa il quintuplo del volume iniziale; per aiutarti, utilizza un panino come spia di lievitazione, mettendolo in un piccolo contenitore graduato.

Infornali in forno statico a 200 °C o ventilato a 190 °C, con vapore nei primi minuti, per un tempo di cottura complessivo di circa 14–15 minuti, aprendo lo sportello del forno a spiffero nella fase finale per farli asciugare.

* Le temperature e i tempi di cottura variano a seconda della pezzatura e del forno.

* Tempo indicativo, dall'impasto alla cottura: circa 3–4 ore.



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Fabio Franco - www.casadellievito.it - 348 2649364

Pagina 3