Alessandro Borghese Kitchen Sound: burger buns. VIDEO

borghese-22-d2a97b33

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

OSPITE: EZIO ROCCHI

BURGER BUNS

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per produrre 15 panini:
1kg Farina Multicereali
250g Acqua
250g Latte
150g Burro
70g Zucchero
50g Tuorlo
50g Albume
30g Lievito compresso
20g Sale

Preparazione:
Impastare tutti gli ingredienti all'infuori del lievito e del burro che verranno aggiunti in sequenza, il primo dopo 5 min e per finire il burro che dovrà essere aggiunto SOLO quando la maglia glutinica è completamente formata e questo avviene dopo circa 9\10 min.
Per agevolare questo procedimento bisogna estrarre il burro dal frigo circa 40 min prima (comunque deve risultare morbido), tagliare a cubetti quand'è ancora freddo e lasciarlo a temperatura ambiente lontano da fonti di calore, spolverare con un pizzico di farina per agevolare l'incorporamento e non aumentare i tempi di impasto; questo alla fine dovrà presentarsi liscio, omogeneo e non troppo idratato.
Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti e tagliare in pezzi da 120 Gr, pirlare leggermente una prima volta e dopo 10/15 minuti ripetere l'operazione.
Prima di posizionare in teglia, inumidire con acqua la parte superiore, adagiare la parte umida su un letto di semi di sesamo,esercitare una leggera pressione in modo da fissare i semi, posizionare in teglia con i semi rivolti verso l'alto, se invece volete la superficie lucida occorre preparare un tuorlo e alcune gocce di latte mescolare bene con un pennello e spennellare la superficie, questa operazione è meglio effettuarla a metà lievitazione. Lasciare lievitare per circa un'ora a 27/28 gradi. Infornare con vapore a 210/220 gradi per circa 10 minuti.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno