



BBQ Cheese Burger

Ingredienti 4 persone

Panino da burger

100 ml di acqua calda
2 cucchiaini da tavola di latte caldo
1/2 cubetto di lievito fresco
17 g di zucchero
1 cucchiaino da tè di sale
42 g di burro fuso
220 g di farina tipo 550 / W700
30 g di farina tipo 405
1 uovo
Sesamo

Per spennellare

1,5 cucchiaini da tavola di acqua
1,5 cucchiaini da tavola di latte
1 uovo

Salsa barbecue

2 cucchiaini da tavola di olio di colza
50 g di ketchup
15 g di cipolle rosse
4 cucchiaini da tè di paprica dolce in polvere
5 cl di aceto balsamico di mela
1 spicchio d'aglio
0,5 cucchiaini da tè di pepe nero
22 spruzzate di salsa Baergfeuer
2 cucchiaini da tè di zucchero di canna
0,5 cucchiaini da tè di cumino
10 cl di Bourbon Whiskey

Burger e condimenti

800 g di carne di manzo macinata
4 fette di formaggio svizzero
1 cipolla rossa
8 fette di lardo (bacon)
4 cuori di lattuga iceberg
2 pomodori
4 cetrioli sott'aceto

Preparazione

Panino da burger

Mescolare insieme l'acqua calda, il latte, lo zucchero e il lievito e lasciar riposare il tutto per 5 minuti. Aggiungere la farina, il sale, le uova e il burro fuso. Lavorare per breve tempo l'impasto morbido, quindi coprirlo e farlo riposare 1 ora in un luogo caldo. Stendere ca. 90 g di impasto su una teglia per dolci foderata di carta da forno e appiattirlo bene. Lasciar riposare per un'altra mezz'ora. Sbatte-tere insieme l'acqua, il latte e le uova e spennellare l'impasto con la miscela, quindi cospargerlo di sesamo. Far dorare l'impasto cuocendolo nel forno preriscaldato (a 200°C con calore uniforme).

Salsa barbecue

Soffriggere le cipolle e l'aglio nell'olio di colza. Aggiungere il ketchup, le spezie e l'aceto. Tostare lo zucchero di canna e sfumarlo con il Bourbon Whiskey. Far sobbollire per ca. 30 minuti a fuoco medio e mescolare fino a ottenere la consistenza desiderata.

Burger e condimenti

Tagliare le cipolle rosse, l'insalata, i pomodori e i cetrioli sott'aceto e metterli da parte. Grattugiare il formaggio. Con la carne bovina macinata, modellare dei patties alti ca. 3 cm. Rosolare i patties a fuoco medio-alto. Quando i lati saranno imbruniti, rivoltare i patties e metterci sopra il formaggio. Togliere i patties e lasciarli riposare brevemente. Far tostare il panino da burger in padella per breve tempo e spalmarci la salsa barbecue. Unire il tutto.