ANDREA BERTON

Hamburger alla milanese



Questo panino nasce come omaggio a una delle combinazioni più rappresentative della cucina milanese: risotto allo zafferano e ossobuco. L'idea è stata quella di trasformare un piatto tradizionale in una lettura contemporanea mantenendone l'identità e i sapori originali. Il riso al salto diventa l'elemento croccante che richiama la memoria del risotto del giorno dopo, mentre l'ossobuco sfilacciato conserva tutta la sua profondità gustativa. La gremolada finale restituisce freschezza e pulizia aromatica, creando equilibrio tra ricchezza e leggerezza.

INGREDIENTI

PER IL PANE

pane bun da hamburger artigianale 90 g

PER IL RISO AL SALTO

risotto alla milanese 100 g
Grana Padano grattugiato 10 g
zafferano 0,1 g

PER L'OSSOBUCO

ossobuco di vitello cotto e sfilacciato 90 g
fondo di cottura ristretto 20 g

PER LA MAIONESE ALLO ZAFFERANO

maionese 20 g
infusione di zafferano 2 g

PER LA FINITURA

riduzione del fondo bruno 10 g
gremolada (prezzemolo, scorza di limone, salvia e rosmarino) 5 g

Preparazione

Per il riso al salto e l'ossobuco

Preparate il risotto alla milanese, cuocetelo per 12 minuti, mantecatelo con Grana Padano, olio extravergine d'oliva e lasciatelo raffreddare. Formate un disco compatto del diametro del pane hamburger. In una padella antiaderente sciogliete una piccola noce di burro, aggiungete il riso fino a ottenere una crosta dorata e croccante su entrambi i lati. Cuocete l'ossobuco al forno con sedano, carota e cipolla; quindi, recuperate la carne e sfilacciatela delicatamente. Riducete il fondo di cottura fino a ottenere una salsa lucida. Tagliate il pane a metà e tostatelo leggermente.

Assemblaggio

Spalmate sulla base del pane la maionese allo zafferano. Adagiate il disco di riso al salto, aggiungete l'ossobuco sfilacciato caldo, nappate leggermente con il fondo ristretto e terminate con gremolada fresca. Chiudete con la parte superiore del pane.

Preparazione di base

IL PANE BUN DA HAMBURGER

Questa ricetta combina la struttura ricca e briochata del classico pane per burger a una digeribilità superiore garantita dal metodo indiretto. Impostata su un'idratazione al 62% (calcolata sommando i liquidi puri e l'apporto di umidità dell'uovo intero) e su una maturazione lenta di 14 ore complessive (con pre-impasto e fermentazione controllata al freddo), assicura una cupola dorata e lucida, una mollica soffice a nastro e una perfetta tenuta ai succhi delle farciture.

Resa: 8-9 panini bun da ~90 g l'uno
Peso totale impasto: ~815 g

INGREDIENTI

farina di grano tenero tipo 0 (W 300-320) 450 g (divisa in 225 g per la biga e 225 g per il rinfresco)
1 uovo a temperatura ambiente (~50 g)
zucchero 30 g
miele 5 g
lievito di birra fresco 4 g (diviso in 2 g per la biga e 2 g nel rinfresco)
acqua 250 g (divisa in 125 g per la biga e 125 g per il rinfresco)
burro morbido a pomata 60 g
sale 10 g

Per la finitura:
1 uovo sbattuto con un cucchiaio di latte e semi a piacere q.b.

PROCEDIMENTO

Iniziate preparando il pre-impasto versando in una ciotola metà della farina (225 g), metà dell'acqua (125 g), 2 g di lievito di birra fresco e lo zucchero. Mescolate bene con un cucchiaio fino a formare un composto omogeneo, coprite con pellicola trasparente e lasciate fermentare a temperatura ambiente (18-20°C) per 3 ore, finché il prefermento non risulterà ben gonfio e pieno di bolle. Trascorso il tempo del pre-impasto, trasferite la massa nella vasca della planetaria insieme alla restante farina (225 g), la restante acqua (125 g), i 2 g rimanenti di lievito, l'uovo intero e il miele. Avviate la macchina munita di gancio a velocità lenta e lavorate fino ad incordare l'impasto. Unite il sale e, subito dopo, incorporate il burro ammorbidito a pomata in tre riprese, attendendo che ogni dose sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva, finché la massa non risulterà lucida, liscia ed estremamente elastica. Raccogliete l'impasto sul piano di lavoro, effettuate una serie di pieghe di rinforzo a tre e riponetelo in un contenitore graduato unto d'olio. Coprite ermeticamente e trasferite il contenitore in frigorifero a 4°C per 9 ore, lasciando che la massa maturi lentamente al freddo durante la notte.
Il giorno seguente, togliete l'impasto dal frigorifero e lasciatelo acclimatare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Ribaltate la massa sul piano di lavoro e dividetela in porzioni da 90 g ciascuna. Pirla energicamente ogni pezzo ruotandolo tra le mani per formare palline perfettamente sferiche e ben tese in superficie, adagiandole distanziate su una teglia foderata di carta forno e schiacciandole leggermente al centro. Coprite i bun con pellicola trasparente leggermente unta d'olio e lasciate svolgere l'appretto finale a 26-28°C per circa 2 ore, finché i panini non saranno visibilmente raddoppiati e soffici al tatto. Preriscaldate il forno in modalità statica a 185°C, spennellate delicatamente la superficie dei bun con l'uovo sbattuto insieme al latte, cospargete con i semi di sesamo e cuocete per circa 18-20 minuti fino a completa doratura. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una griglia prima di procedere al taglio.