Ricetta per Pane per hamburger alla zucca e curcuma



Per 12 persone

Tempo di preparazione: 180 min

Ingredienti:

Preimpasto:

- 100 ml latte
- 20 g farina manitoba RIEPER

Impasto:

- 250 g zucca a pezzettoni
- 400 g farina manitoba RIEPER
- 5 g di lievito di birra disidratato (o 18 g di lievito di birra fresco)
- ½ cucchiaino (1 g) di curcuma in polvere

- 20 ml di latte
- 50 g burro a temperatura ambiente
- 80 g miele
- 1 uovo grande leggermente sbattuto
- 10 g sale

Altro:

- 1 uovo
- 1 cucchiaio di latte
- semi di zucca
- fiocchi di sale

Preparazione:

Preparare il preimpasto mescolando il latte e la farina con una frusta in un pentolino e cuocerli per un paio di minuti, finché si saranno addensati formando una specie di polentina. Trasferire il preimpasto in una ciotolina e far raffreddare.
Cuocere la zucca a vapore per 12 minuti, rimuoverla dalla pentola e lasciarla raffreddare per 5 minuti. Schiacciare la zucca con uno schiacciapatate per ottenerne una polpa.

Inserire nella ciotola della planetaria la farina, il lievito di birra disidratato, la curcuma, il preimpasto, la polpa di zucca, il latte, il burro, il miele e l'uovo. Impastare con il gancio per 8 minuti, finché si otterrà un impasto liscio e omogeneo. Aggiungere il sale e impastare per un altro minuto.

Ungere leggermente il piano da lavoro e dare un paio di pieghe all'impasto, in modo da ottenere una palla liscia e uniforme. Mettere l'impasto in una ciotola leggermente unta, coprirla con della pellicola e lasciare lievitare per 60 minuti.
Infarinare leggermente il piano da lavoro e suddividere l'impasto in 12 pezzi da 76 g l'uno.

Ripiegare ogni pezzo di impasto in modo da ottenere delle palline uniformi e disporle distanziate su due teglie rivestite con carta da forno. Lasciare lievitare in un luogo tiepido per 60 minuti.

Mescolare l'uovo con il cucchiaio di latte e spennellare i panini in superficie. Cospargere con i semi di zucca e qualche fiocco di sale.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°C statico / 160 °C ventilato per 15 minuti.
Lasciare raffreddare i panini completamente su una gratella e farcirli a piacimento.

Una ricetta di Stefano Cavada