

ITALSKÝ HAMBURGER

CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN MORAVIA



Mezinárodní experiment, který kombinuje dobrý sýr – Gran Moravia a mozzarellu se šťavnatým masem a domácí bulkou.

Příprava:

Nejprve smíchejte ve vlažné vodě rozdrobené droždí s krupicovým cukrem, nechte deset minut vzejít kvásek. Pak přidejte všechnu mouku smíchanou se strouhaným sýrem a solí. Přilijeme rozšlehané vejce, olivový olej a vše zpracujeme ve vláčné těsto. To dáme do čisté mísy, přikryjeme fólií a necháme dvě hodinky kynout. Pak z těsta vytvarujeme 4 pěkné bochánky, které necháme ještě deset minut kynout na plechu vyloženém pečicím papírem. Potřeme rozšlehaným vejcem s trochou vody. Mezitím si rozežhřejeme troubu na 200°C. V troubě pečeme do zezlátnutí cca patnáct minut. Těsně předtím, než budeme bulky vyndávat z trouby, je posypeme trochou strouhaného Gran Moravia. Bulky necháme vychladnout na mřížce a připravíme si náplň.

Nejprve si nachystáme maso: do mísy dáme hovězí maso, přidáme vejce, nasekanou hrst bazalky, pepř, trošku soli (množství závisí na tom, jak moc máte slaná rajčata). Promícháme a přidáme sušená rajčata nakrájená na maličké kousky nebo třeba lehounce promixovaná v mixéru. Vše smícháme a kousek opečeme na pánvi na olivovém oleji. Ochutnáme a popřípadě dochutíme pepřem a solí. Potom vytvarujeme z masové směsi 4 stejně velké masové bochánky, které opečeme z obou stran dozlatova. Mezitím si bulky rozkrojíme, jednu stranu potřeme kvalitním kečupem a druhou hořčicí. Na hořčici položíme teplý masový bochánek, na něj plátky mozzarely, rajčatové plátky a přiklopíme bulkou s kečupem. Pokud chceme víc fresh hodí se přidat rukolu.

Suroviny

Na sýrové bulky:
250 g hladké mouky
170 ml vlažné vody
20 ml olivového oleje
20 g čerstvého droždí
1 a půl lžičky cukru krupice
2 lžičky nerafinované mořské soli
1 vejce
1/2 lžičky vody s dobře rozšlehaným
vejcem na potřeni
300 g ricotty

© Cucinare con amore pro Gran Moravia

Náplň:
2 x 125 g mozzarely nakrájené na silnější plátky (po dvou plátcích do jednoho hamburgeru)
2 velká sladká, ideálně domácí rajčata, nakrájená na plátky
500 g mletého hovězího masa
sůl, pepř
1 vejce
olivový olej
kečup, ideálně sladší
pikantní hořčici
1-2 sušená rajčata (ne v oleji) na jednu porci, takže maximálně 8 sušených rajčátek na celé množství
čerstvá nasekaná bazalka



OSTATNÍ



MASO



180' PŘÍPRAVA



30' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST