



MINI-HAMBURGER CON NUTELLA®

Pizza / Panini | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | RINFRESCHI | ESTATE

👤👤👤 | 1 ora 🕒 | 🍷🍷🍷

Per 10 persone - 150 g di Nutella

INGREDIENTI DEL PANINO

- 145 g di farina per pane
- 50 g di burro (a temperatura ambiente)
- 2 tuorli d'uovo
- 7 g di miele d'acacia
- 4,3 g di zucchero
- 50 g di latte
- 14 g di acqua
- 4 g di lievito di birra
- 3 g di sale
- 1 uovo per la lucidatura e semi di sesamo per la decorazione

QUADRATINI DI LATTE

- 50 g di latte
- 50 g di panna
- 16 g di zucchero semolato
- un pizzico di sale
- 1/2 stecca di vaniglia
- 1,2 g di agar-agar

PREPARAZIONE

In una ciotola mescolate la farina con lo zucchero. Prendete una caraffa e mescolate insieme l'acqua, il latte, i tuorli d'uovo, il lievito e il miele.

Versate gradualmente il contenuto della caraffa nella farina/zucchero e amalgamate bene fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Aggiungete il burro e poi il sale.

Lasciate lievitare per circa 1 ora a temperatura ambiente, quindi dividetelo in pezzi da 25 g formando delle palline. Lasciate riposare ancora l'impasto fino a quando non raddoppia di dimensioni.

Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto e cospargetevi sopra i semi di sesamo. Infornate a 175 °C per circa 13/15 minuti.

PREPARAZIONE

Portate il latte, la vaniglia e la panna a ebollizione, quindi filtrate il liquido.

Mettete lo zucchero in una ciotola e aggiungete l'agar-agar e il sale. Mescolate bene. Versate lentamente il latte/la panna, un po' alla volta, sbattendo continuamente per impedire la formazione di grumi.

Trasferite nuovamente la miscela nel tegame e portate a ebollizione. Fate bollire per circa 1 minuto, continuando a mescolare.

Versate in una pirofila con lati in acciaio (30x12) e riponete in frigorifero.

Tagliate dei quadratini di 6x6 cm.

Prendete un quadratino, tagliatelo a metà e spalmatevi sopra 15 g di Nutella. Coprite con l'altra metà del panino.

NUTELLA® è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. L'uso del prodotto NUTELLA® nella preparazione di altri prodotti non conferisce automaticamente un diritto all'uso del marchio NUTELLA®. Tale uso viene tuttavia autorizzato da Ferrero S.p.A. nei limiti ed alle condizioni indicate nel documento disponibile nella sezione "USO DEL MARCHIO NUTELLA®". Le immagini che compaiono in questa sezione sono di proprietà esclusiva di Ferrero S.p.A., che ne autorizza l'utilizzo a fine puramente dimostrativo delle preparazioni illustrate sul sito a coloro i quali possiedono i requisiti previsti dalle Condizioni d'uso del marchio NUTELLA®, nei limiti e nel rispetto delle Condizioni stesse. Ferrero S.p.A. si riserva di ritirare in qualsiasi momento, senza necessario preavviso, la predetta autorizzazione.