

# MINI BURGER DI SALMONE

## INGREDIENTI PER 25 PICCOLE BriocheS:

- 450 gr. farina Manitoba "Il Molino CHIAVAZZA"
- 200 ml circa acqua tiepida
- 50 gr. margarina
- 1 uovo bio
- 50 gr. zucchero
- 8 gr. sale
- 1 bustina lievito secco "Mastro Fornaio PANEANGELI"

## INGREDIENTI PER 6 MINI BURGER DI SALMONE:

- 110 gr. circa salmone fresco al netto dagli scarti
- 1 patata lessa bio
- 1 spicchio di cipolla bianca grande bio
- scorza grattugiata di 1 limone bio
- sale, pepe, prezzemolo fresco tritato q.b.

## PER SPENNELARE:

- 1 uovo ed 1 cucchiaio di latte
- semi di sesamo e/o di papavero q.b.

## PREPARAZIONE:

**Per le mini briocheS:** Mettere la farina in una ciotola abbastanza capiente e mescolare con il lievito. Fare un buco al centro ed aggiungere lo zucchero, il sale, la margarina a pezzetti, l'uovo e l'acqua. Amalgamare bene tutti gli ingredienti, poi rovesciare il composto sul piano da lavoro infarinato ed impastare bene a mano per circa 10 minuti, sbattendo ogni tanto l'impasto sul tavolo per attivare la lievitazione.

Formare ora una bella palla liscia ed elastica e porre l'impasto all'interno della ciotola coperta da un canovaccio umido, quindi lasciare lievitare finché non raddoppia (circa 2 ore).

Trascorso questo tempo, formare tante palline della stessa dimensione, adagiare ogni pallina su una teglia rivestita di carta da forno, facendo attenzione che siano ben distanti l'una dall'altra. Fare lievitare ancora per altre 2 ore.

A questo punto accendere e stabilizzare il Bbq a 200-220° per una cottura indiretta, spennellare le mini briocheS con l'uovo sbattuto e il cucchiaio di latte, cospargere con semi di sesamo e/o di papavero (come ho fatto io) ed infornare per circa 15-20 minuti o comunque fino a che diventeranno ben colorite.

**Per i mini burger di salmone:** Tritare il salmone e ridurlo a piccoli pezzetti con un coltello e mettere da parte. Tritare la cipolla e metterla a cuocere a fiamma media con un po' d'acqua, finché diventerà trasparente e quindi cotta. Fare raffreddare ed aggiungere al salmone.

Lessare una patata in abbondante acqua salata, farla raffreddare e schiacciarla bene con l'ausilio di una forchetta. Unire anche questa al composto, quindi aggiungere il sale, il prezzemolo tritato, la scorza di limone grattugiata ed il pepe. Amalgamare bene gli ingredienti, formare tante piccole polpette schiacciate e disporle su una teglia rivestita da carta da forno. Mettere a cottura indiretta a 200° per circa 15-20 minuti.

