

Μοσχαρίσιο burger με triple cooked potatoes και μαγιονέζα από καμένο βούτυρο

Απολαυστικό μοσχαρίσιο burger βήμα βήμα από το Α ως το Ω

by Alex Tsiotinis

Εκτέλεση

Υλικά

Για το burger

1 κιλό κιμά
αλάτι
πιπέρι
1 φέτα τσένταρ

Για τη μαγιονέζα από καμένο βούτυρο

1 κρόκος αυγού
1 κ. σ. μουστάρδα Dijon
1 κ. σ. ξύδι από βύνη
ξύσμα από 1 λάιμ
220g βούτυρο
αλάτι
πιπέρι

Για τις triple cooked potatoes

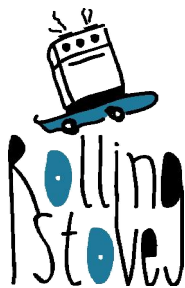
1 κιλό πατάτες baby
κομμένες κυδωνάτες
1 σκελίδα σκόρδο
αλάτι
θυμάρι

Burger

- Είναι σημαντικό ο κιμάς να μην έχει περαστεί πολλές φορές (για να μην πω πως θα μπορούσε να είναι και κομμένος στο μαχαίρι).
- Τοποθετούμε τον κιμά σε μία μπασίνα μαζί με αλάτι και πιπέρι και ζυμώνουμε ελαφρά.
- Πλάθουμε σε μπιφτέκια 200g έκαστο και τα τοποθετούμε σε τσέρκι 11 εκ.
- Αφήνουμε στο ψυγείο 1 ώρα να σφίξει το μπιφτέκι.
- Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι, προσθέτουμε 2 κ. σ. ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε το μπιφτέκι στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος (για ένα μέτριο σε ψήσιμο μπιφτέκι θέλουμε 4' από την κάθε πλευρά).
- Αφαιρούμε από τη φωτιά, τοποθετούμε επάνω στο μπιφτέκι τη φέτα του τσένταρ και τελειώνουμε το μαγείρεμα στο φούρνο μέχρι να λιώσει το τσένταρ. (*ψήνουμε το μπιφτέκι μόλις είμαστε έτοιμοι και με τις υπόλοιπες παρασκευές.)

Μαγιονέζα από καμένο βούτυρο

- Βάζουμε το βούτυρο σε ένα σκεύος στη φωτιά σε θερμοκρασία 145°- 150° ώστε να μας δώσει μία εξαιρετικά ξηροκαρπάτη γεύση.
- Ανακατεύουμε τον κρόκο του αυγού με την μουστάρδα με την βοήθεια ενός αυγοδάρτη.
- Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και με πολύ αργή ροή προσθέτουμε το 1/3 από το καμένο βούτυρο ανακατεύοντας διαρκώς.
- Ρίχνουμε το ξύδι ενώ συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
- Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο καμένο βούτυρο.



Triple cooked potatoes

Για τα μανιτάρια teriyaki

2 λευκά μανιτάρια
1 μανιτάρι portobello
μισή σκελίδα σκόρδο
100g teriyaki sauce
λίγο ελαιόλαδο
(για το σοτάρισμα)

Για το ψωμάκι του burger

Για το premix:

75g αλεύρι μαλακό
1g νωπή μαγιά
45g κρύο νερό
(βρύσης)

Για το ζυμάρι:

480g αλεύρι μαλακό
270g χλιαρό νερό
10g νωπή μαγιά
110g premix
70g ζάχαρη
50g κρόκος αυγού
10g αλάτι

Για το στήσιμο:

1 φέτα ντομάτα
καρδιά μαρουλιού ή
iceberg

- Βάζουμε τις πατάτες σε κρύο νερό μαζί με τα υπόλοιπα υλικά και φέρνουμε σε βρασμό.
- Μαγειρεύουμε για 5' – 6' περίπου ανάλογα με το μέγεθος. Θέλουμε οι πατάτες να τρυπιούνται αλλά όχι να είναι παραμαγειρεμένες.
- Απλώνουμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα και βάζουμε στην κατάψυξη για 1 ώρα τουλάχιστον.
- Ζεσταίνουμε το ηλιέλαιο στους 130° και τηγανίζουμε τις πατάτες σε δόσεις τόσο ώστε να αποκτήσουν μια ελαφριά στρώση τηγανίσματος.
- Στεγνώνουμε με απορροφητικό χαρτί και τις ξαναβάζουμε στην κατάψυξη για άλλη 1 ώρα.
- Δυναμώνουμε τη φωτιά και τηγανίζουμε ξανά με ηλιέλαιο στους 180° μέχρι να πάρουν οι πατάτες ωραίο χρώμα.

Μανιτάρια teriyaki

- Κόβουμε λεπτές φέτες τα μανιτάρια και το σκόρδο και τα σοτάρουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο.
- Σβήνουμε με teriyaki sauce και προσθέτουμε ένα σφηνάκι νερό.
- Σιγομαγειρεύουμε για 3'- 4' ώστε να χυλώσει η σάλτσα εκ νέου και να μαγειρευτούν τα μανιτάρια.

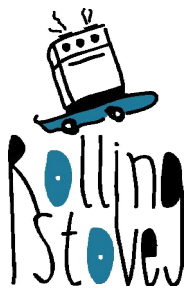
Ψωμάκι

Premix

- Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη νωπή μαγιά και το κρύο νερό για 10' στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα ή σε μικρή μπασίνα. Αφού τελειώσουμε σκεπάζουμε το μείγμα και βάζουμε στο ψυγείο για όλο το βράδυ.

Ζυμάρι

- Διαλύουμε τη μαγιά στο 1/3 του νερού.
- Ανακατεύουμε το υπόλοιπο νερό με το αλεύρι στο μίξερ για 5', σκεπάζουμε με βρεγμένη πετσέτα και αφήνουμε για 45' να ξεκουραστεί.



- Προσθέτουμε τη μαγιά στο ζυμάρι και ανακατεύουμε. Συνεχίζουμε με το αλάτι, τη ζάχαρη, το rye mix και τους κρόκους.
- Δουλεύουμε σε γρήγορη ταχύτητα ώστε να αποκτήσουμε ένα ελαστικό ζυμάρι.
- Σκεπάζουμε και αφήνουμε για 1 ώρα να ωριμάσει.
- Μοιράζουμε και πλάθουμε σε μπαλάκια των 90g και τοποθετούμε σε τσέρκι 11cm. Στη συνέχεια καλύπτουμε με μεμβράνη που έχουμε λαδώσει και αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 1 ώρα περίπου.
- Πατάμε τα buns ελαφρώς να απλώσουν και τα αλείφουμε με γάλα.
- Πασπαλίζουμε με παπαρουνόσπορο και ψήνουμε για 6' στους 240°.

Στήσιμο

- Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι.
- Κόβουμε το ψωμί κατά μήκος και τοποθετούμε και τις δύο πλευρές από την ψίχα στο ζεστό τηγάνι.
- Μόλις πάρει χρώμα, αποσύρουμε και αλείφουμε με τη μαγιονέζα.
- Στη συνέχεια τοποθετούμε με την σειρά: το μαρούλι, τα μανιτάρια, το μπιφτέκι με το λιωμένο τυρί και τη ντομάτα.
- Καλύπτουμε με το δεύτερο ψωμάκι και απολαμβάνουμε!

Tip

- Προτιμούμε κιμά από 55%brisket και 45%shortrib.
- Με τον κιμά μπορούμε να παίξουμε ανάλογα με το λίπος που θέλουμε να έχει το τελικό προϊόν. Πολλές φορές στο μπιφτέκι μου μπορεί να βάλω λαρδί αν κρίνω πως δεν είναι αρκετά λιπαρός ο κιμάς.