



HAMBURGER DI CARNE



Testato sul modello:
CDT-111E



Peso entrata:
4.500 g
Peso uscita:
3.870 g



Porzioni:
20 pz



Teglia consigliata:
3 griglie alluminio
antiaderenti



Tempo totale:
8'

FASE									
1		10%	210°	8'	---	---	A	SI	A
2									
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Carne di manzo (70%) e maiale (30%): 2.300 g
 Uova intere: 2
 Formaggio grattugiato: 200 g
 Pane grattugiato: 100 g
 Erbe tritate: 10 g
 Latte: 100 g
 Sale fino: 40 g
 Olio d'oliva: 50 g

PROCEDIMENTO

In una bastardella mettere la carne con gli aromi, il sale, il formaggio e il pane e amalgamare bene. Aggiungere il latte stemperato con le uova e incorporare bene. Ritirare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Formare degli hamburger da 150 g cadauno, ottenendo dei dischi di circa 10 cm di diametro e 2 cm di spessore.

Preriscaldare il forno.

Adagiare gli hamburger sulle griglie dopo averli vaporizzati con l'olio e cuocere in forno secondo i parametri.