

Forn Europa explica que el secreto de las mejores hamburguesas se encuentra en el pan

La panadería Forn Europa, especializada en pan artesanal, analiza los factores más importantes del pan de hamburguesas y habla de su fórmula propia mejorada

Cuando se habla a tabla de un plato como es la mejor hamburguesa que uno ha comido nunca, se abre siempre un debate sobre muchos factores: la importancia de la carne, las salsas que se añaden, los condimentos y otras 'creatividades' que hacen que muy pocos de estos de bocadillos se asemejen cuando uno los busca en diferentes restaurantes. Pero siempre hay un factor que muchos pasan por alto: el pan de la hamburguesa.

Un detalle que no lo parece porque de hecho, si se da un vistazo a la cultura americana de las burgers, se puede ver que cada año desde medios de los años 70, se hace más alto, más esponjoso, más dorado, y no para de evolucionar. Cada año ha parecido un producto gourmet por sí mismo.

La mayoría de los panecillos que uno encuentra en las tiendas y a los supermercados ya vienen preparados, no son especialmente esponjosos, puesto que se piensa más con la rentabilidad que se puede obtener con este producto pero, si uno quiere quedar bien a casa, tiene que pensar de otro modo. Y es que la hamburguesa es un plato que uno sirve principalmente en casa a aquellas personas que gustan y con los que se tiene una familiaridad. Es una comida para íntimos, con los que se puede comer con las manos y uno no quiere que el panecillo de la hamburguesa se acabe deshaciendo.

El pan: cómo consigue que una hamburguesa sea de calidad?

A menudo pasado por alto, el pan es, por el mundo aficionado a las hamburguesas, una importante elección por quien piensa en los detalles prácticos. Una hamburguesa cocinada con destreza, con jugos y grasas y cubierta de salsas picantes, dejará ver cómo es de bueno un pan en cuestión de minutos, cosa que provocará alegrías y tristezas. ¿Cuántas veces uno acaba cogiendo un cuchillo y un tenedor para acabarse la hamburguesa? ¿Y no se tendría que mantener más o menos intacta hasta el último bocado, aunque sea para salvar la dignidad?

Pues con esta idea han estado trabajando en el Forn Europa, panadería de referencia en Barcelona, para desarrollar un nuevo tipo de pan para hamburguesas con una fórmula propia y con unas propiedades relativamente inusuales: "Lo hemos creado para que tengan una textura y estructura de calidad para poder mantenerse perfectas a pesar de todos los jugos que puedan tener", explican sus maestros panaderos. Con esta idea elaboran un pan que además tiene otro punto fuerte y es que está hecho con ingredientes naturales, es decir, que no utilizan preparados o mezclas que acostumbran a tener conservantes y aditivos artificiales.

Y es que muchas veces, desde el punto de vista del panadero, la calidad de la miga del panecillo presenta el reto más grande. Por un lado, el pan tiene que tener una consistencia esponjosa para garantizar una impresión de suavidad al masticar sin perder de vista el poder mantener una textura fina

y estable que le permita mantener los rellenos. Cuando el pan está tostado, los azúcares que contienen se caramelizan y cierran los poros de las superficies cortadas. Si la textura es demasiado gruesa, el pan podría absorber el jugo de la hamburguesa o el ketchup y saturarse.

La naturaleza de la corteza es igualmente importante. Hay que evitar grietas y ampollas. La superficie se tiene que cocer con un color amarillo dorado, y algunas variedades se recubren uniformemente con semillas de sésamo. Además, el pan de hamburguesa tiene que tener un gusto bastante neutro para no robarle protagonismo al relleno.

Por lo tanto, es importante recordar: "Cuando se trata de hamburguesas, el pan es un ingrediente clave", señalan en Forn Europa, cuando resaltan que el panecillo es lo primero que se nota cuando una va a comer su hamburguesa y dice mucho sobre el tipo de hamburguesa que se come. A partir de ahora, cuando uno vaya a comprar el pan de hamburguesa, ya tendrá más motivos para escoger dónde ir y pensar mucho y mucho sobre los panecillos que se quieren poner en la mesa.

Datos de contacto:

EDEON MARKETING SL
Comunicación · Diseño · Marketing
931929647

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>