

Bao Bun

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

8 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 15/10

Buharda pişen yumuşak Çin ekmeği; iç malzemelerle sandviç gibi doldurulur.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 2 yemek kaşığı Sızma yağ
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu

Yapılışı

1. Un, maya, şeker, ılık su ve sızma yağla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 45 dakika mayalandırın buharda kabarmasına izin verin.
3. Hamuru bezelere ayırın ve oval açın.
4. Yüzeyi yağlayın ve katlayın pişince kolay açılmasını sağlar.
5. Bunları 15 dakika tekrar dinlendirin.
6. Bao ekmeğini buharda 15 dakika pişirin.
7. Sıcakken sıcak dolgu ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamurları buharda pişirirken kapağı 1 cm kadar açarak nemli tutun; damlayan su yüzeyi bozmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya soslu mantar veya sebzeli harçla doldurun.

Alerjenler

Gluten