

Char Siu Bao

Toplam 118 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Zor

~290 kcal

Açılış 15/10

Kanton dim sum arabaları için buharlı çöreği; tatlı soya soslu char siu domuz eti yumuşak hamurda saklanır.

Malzemeler

Hamur için

- 400 gr Un
- 7 gr Maya

İç için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Bal
- 350 gr Char siu domuz eti

Yapılış

- Un, maya ve suyla yumuşak hamur yoğurup 40 dakika kabarana kadar mayalandırın.
- Dana etini soya sosu ve balla 12 dakika pişirip küçük küpler halinde doğrayın.
- Hamuru bezelere ayırıp harc ortaya koyun ve ağzları sıkıca kapatın.
- Bao parçalarını buharda 15 dakika pişirin ve kapağı açmadan 2 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Buhar sepetinin kapağını pişirme bitene kadar açmayın hamur sönmez.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak dim sum tabağı olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya