

Bao Bun

Toplam 75 dk

Hazırlama 60 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 Yağ
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu

Yapılış

1. Hamur malzemelerini yoğurup 45 dakika mayalandırın.
2. Hamuru oval açılış katlayın.
3. Bao ekmeğini buharda 12-15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamurları buharda pişirirken kapağı 1 cm bez gerin; damlayan su yüzeyi bozmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Teriyaki tavuk veya sebzeli harçla doldurun.

Alerjenler

Gluten