

# Baozi

Toplam 140 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 16/10

Baozi, mayalı beyaz hamuru soya soslu dana kıymasıyla doldurup buharda yumuşatılan pişiren Çin çöreğidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 580 gr Un
- 355 ml Ilılsu
- 5 gr Instant maya
- 2 tatlı kaşığı Toz şeker

### İç harç için

- 500 gr Dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Hoisin sos
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 3 dal Taze soğan
- 1 tatlı kaşığı Nişastası

## Yapılışı

1. Ilılsu, maya ve şekerini karıştırıp 10 dakika köpürtün.
2. Unu ekleyip yumuşak hamur yoğurun ve 1 saat mayalandırın.
3. Soğan ve zencefili tavada 3 dakika yumuşatın.
4. Dana kıymasını ekleyip rengi dönene kadar pişirin.
5. Soya sosu, hoisin sos, susam yağı ve nişastayı ekleyip iç harç koyulaştırın.
6. Hamuru 16 bezeye bölüp ortasından kenarına ince yuvarlaklar açın.
7. İç harç hamura koyup ağzlarını kapatın ve 15 dakika dinlendirin.
8. Baozileri buhar sepetinde 15 ila 18 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Buhar sepetindeki suyun çörelere değmemesi baozi tabanının kurumaması için önemlidir.

## SERVIS ÖNERİSİ

Siyah piriç sirkesi, chili yağ ve salatalıkla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Susam