



# Gestoomde bao

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Gaartijd	1 Hrs 45 Mins
Stuks	8
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

Aziatische broodjes met teriyakivulling

## Deeg

---

- 300 g bloem
- 1½ tl zout
- 2 tl suiker
- ¼ blokje gist (ca. 10 g)
- 150 ml water
- 2½ tl rijstazijn
- 2½ tl kokosolie, vloeibaar
- kokosolie om te bestrijken

## Teriyakisaus

---

- 100 ml Mirin (zoete rijstwijn)
- 100 ml sojasaus
- 1 knoflookteen, geperst
- 1 el gember, geraspt
- 1 el suiker
- 1 tl maïszetmeel

## Opdiene

---

- 3 el veganistische mayonaise
- kleine hoeveelheid sriracha





½ rode ui, in reepjes  
1 wortels, in fijne reepjes  
enkele plakjes komkommer  
enkele korianderblaadjes  
2 el gezouten pinda's, gehakt

## Tofoe

---

300 g tofoe  
kleine hoeveelheid zout  
pindaolie om te braden

## Deeg

---

Alle ingrediënten in een kom doen en tot een vast, glad deeg kneden.  
Kneed het deeg tot een bol. Doe het deeg in een kom en laat 1 uur op de bodem van de ovenruimte rijzen tot het deeg verdubbelt in grootte. Gebruik de functie Profi-bakken Rijken op 32 °C.

## Vormen

---

Het deeg 5–10 mm dik uitrollen. Rondjes van ca. ø10 cm uitsteken. De oppervlakken met een kleine hoeveelheid olie bestrijken. De rondjes vouwen en de vouw licht aandrukken. Op een licht ingevette roestvrijstalen plaat leggen.

De deegresten samenkneden. De stappen herhalen tot het deeg op is.  
30 minuten met de functie Profi-bakken laten rijzen op 32 °C.

## Stomen

---

De bao's 15 minuten met de functie Stomen laten garen op 100 °C.

## Teriyakisaus

---

Alle ingrediënten in een kleine pan goed met elkaar mengen, aan de kook brengen en op middelhoog vuur onder af en toe roeren ca. 5 minuten zachtjes laten koken.

## tofoe

---

De tofoe zouten, met de helft van de teriyakisaus mengen en 1 uur marinieren.  
De tofoe in een pan met anti-aanbaklaag in een ruime hoeveelheid olie op middelhoog vuur knapperig braden. Warmhouden.





## Opdiene

---

De bao's naar wens vullen.

## Gaarstappen

---

**Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 1 Hrs**

**Deeg na het rijzen verder verwerken.**

**Gerecht erin schuiven.**

**Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 30 Mins**

**Steaming 100 °C gedurende 15 Mins**

## Tips

---

In plaats van toefoer stukjes als van kip of sojagehakt gebruiken.

## Accessoires

---

Roestvrijstalen plaat

Uitsteekvorm ø10 cm

