



Damp-bao

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 1 Timer
Tilberedningstid 1 Timer 45 Min.
Styk 8
Apparat Combairsteamer V2000 fra 2021

små asiatiske brød med teriyaki-fyld

Dej

300 g hvedemel
1½ tsk salt
2 tsk sukker
¼ terning gær (ca. 10 g)
150 ml vand
2½ tsk riseddike
2½ tsk kokosolie, flydende
kokosolie til pensling

Teriyaki-sauce

100 ml mirin
100 ml sojasauce
1 hvidløgsfed, presset
1 spsk ingefær, revet
1 spsk sukker
1 tsk majsstivelse

Anretning

3 spsk vegansk mayonnaise
en smule sriracha





½ rødløg, i strimler
1 gulerod, i tynde strimler
et par agurkeskiver
et par korianderblade
2 spsk saltede jordnødder, hakket

Tofu

300 g tofu
en smule salt
jordnøddeolie til stegning

Dej

Ælt alle ingredienserne sammen til en fast, glat dej i en skål.
Form dejen til en kugle. Stil den i en skål i bunden af ovnen og lad den hæve til det dobbelte med professionel bagning ved 32 °C i 1 time.

Formning

Rul dejen ud til en tykkelse på 5-10 mm. Udstik rondeller på ca. ø10 cm. Pensl en smule olie på overfladerne med en pensel. Fold rondellerne og tryk en lille revne i dem. Anbring dem på en rustfri stålplade, der er smurt med en smule olie.

Ælt dejresterne sammen. Gentag forløbet, indtil dejen er opbrugt.

Lad dem hæve i 30 minutter med professionel bagning med hævnings ved 32 °C.

Damp

Bag baos-stykkerne med damp ved 100 °C i 15 minutter.

Teriyaki-sauce

Rør alle ingredienserne godt sammen på en lille pande, giv dem et kort opkog, og lad dem småkoge ved middel varme i 5 minutter; rør rundt en gang imellem.

Tofu

Kom salt i tofuen, bland den med halvdelen af teriyaki-saucen og lad den trække i 1 time.
Steg tofuen på en stegepande med belægning i godt med olie ved middel varme, indtil den er sprød. Hold den varm.

Anretning





Fyld baos-stykkerne efter smag og behag.

Tilberedelsestrin

Professionel bagning med hævning 32°C i 1 Timer

Fortsæt med at forarbejde dejen efter hævning.

Sæt retten ind.

Professionel bagning med hævning 32°C i 30 Min.

Dampning 100°C i 15 Min.

Tips

I stedet for tofu kan der anvendes planted.chicken eller sojamasse.

Tilbehør

Rustfri stålplade

Udstiksform ø10 cm

