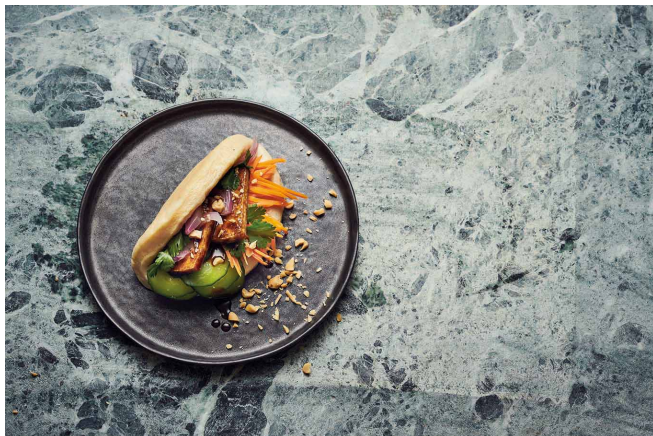




Паровые булочки бао

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 1 Hrs
Время 1 Hrs 45 Mins
приготовления
штук 8
прибор CombairSteamer V2000 с 2021
года

азиатские булочки с начинкой терияки

Тесто

300 г пшеничной муки в/с
1½ ч. л. соли
2 ч. л. сахара
¼ кубика дрожжей (ок. 10 г)
150 мл воды
2½ ч. л. рисового уксуса
2½ ч. л. кокосового масла, жидкого
кокосовое масло для
смазывания

Соус терияки

100 мл мирина
100 мл соевого соуса
1 зубчик чеснока, раздавленный
1 ст. л. имбиря, тертого
1 ст. л. сахара
1 ч. л. кукурузного крахмала

Украшение

3 ст. л. веганского майонеза





немного соуса Шрирача

½ красной луковицы, нарезанного полосками

1 морковь, тонкими полосками

несколько ломтиков огурца

несколько листьев

кориандра

2 ст. л. соленого арахиса, измельченного

Тофу

300 г тофу

немного соли

арахисовое масло для
обжаривания

Тесто

Замесить все ингредиенты в миске, чтобы получилось плотное гладкое тесто.

Сформировать из теста шар. Поставить его в миске на дно камеры и, установив режим профессиональной выпечки с поднятием теста, дать подняться при температуре 32 °C в течение 1 часа до увеличения объема вдвое.

Формование

Раскатать тесто в корж толщиной 5—10 мм. Вырезать из теста кружочки диаметром около 10 см. Слегка смазать поверхность кружочков маслом. Сложить кружочки пополам и слегка прижать сгибы. Выложить на смазанный тонким слоем масла противень из нержавеющей стали.

Слепить остатки теста в один комок. Повторять процесс, пока все тесто не будет израсходовано.

Дать тесту подняться в режиме профессиональной выпечки при температуре 32 °C в течение 30 минут.

Приготовление на пару

Готовить булочки бао в режиме приготовления на пару при температуре 100 °C в течение 15 минут.

Соус терияки

Хорошо смешать все ингредиенты в небольшой сковороде, довести до кипения и тушить на среднем огне около 5 минут, периодически помешивая.

Тофу

Тофу посолить, смешать с половиной соуса терияки и мариновать в течение 1 часа.





Обжарить тофу на сковороде с покрытием в большом количестве масла на среднем огне до хрустящей корочки. Поддерживать в горячем состоянии.

Украшение

Начинка у булочек бао может быть любой.

Шаги приготовления

Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 1 Hrs

После поднятия теста продолжить работу с ним.

Поместить блюдо в камеру.

Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 30 Mins

Steaming 100 °C в течение 15 Mins

Советы

Вместо тофу можно использовать растительный заменитель куриного мяса или соевый фарш.

Аксессуары

Противень из нержавеющей стали

Формочка для печенья диаметром 10 см

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

