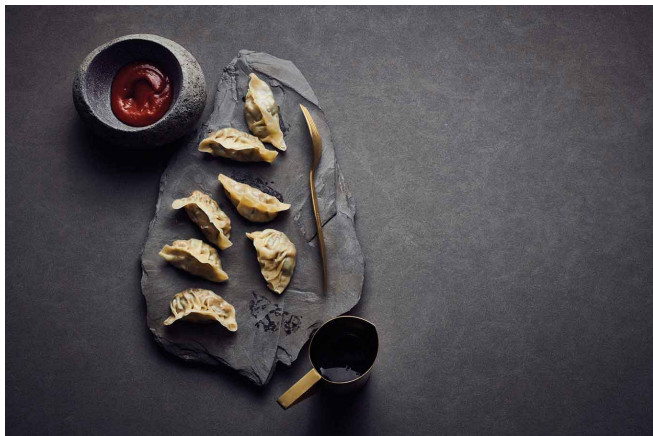




Дамплинги

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 1 Hrs
Время простоя 30 Mins
Время приготовления 20 Mins
штук 24
прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

конвертики из теста с начинкой из грибов и соусом понзу

Тесто

300 г муки
150 мл воды
2 г соли

Начинка

450 г грибного ассорти (например, вешенки, шампиньоны, шиитаке), мелко рубленого
2 зеленого лука, тонкими колечками
2 зубчика чеснока, раздавленный
1 стручок перца чили, разрезанный пополам, с удаленной сердцевинкой, измельченный
10 г имбиря, тертого
арахисовое масло для обжаривания
½ пучка кориандра, измельченного
1 ст. л. поджаренного кунжутного масла
3 ст. л. соевого соуса

Формование

кукурузный крахмал для обваливания
масло для смазывания





Соус понзу

50 г сахарной пудры
50 мл лаймового сока
50 мл мирина
100 мл соевого соуса

Украшение

немного соуса Шрирача

Тесто

Смешать все ингредиенты в миске и замесить плотное тесто. Сформировать из теста шар и, накрыв крышкой, поставить его на 30 минут в холодильник.

Начинка

Обжарить все ингредиенты, включая имбирь, в арахисовом масле на большой сковороде на среднем огне до золотисто-коричневого цвета.

Добавить кориандр, приправить соевым соусом и кунжутным маслом. Дать остыть.

Формование

Посыпать рабочую поверхность кукурузным крахмалом. Раскатать тесто в корж толщиной около 1 мм. Вырезать из теста 24 лепешки диаметром около 10 см. Остатки теста слепить в один комок. Повторять процесс, пока все тесто не будет израсходовано.

Выложить по 1 чайной ложке начинки на середину каждой лепешки. Края теста смочить водой, накрыть начинку тестом. Одну сторону теста собрать в виде рюша и плотно придавить к другой стороне. Выложить дамплинги на слегка смазанный маслом перфорированный противень из нержавеющей стали.

Готовить дамплинги в режиме приготовления на пару при температуре 100 °C в течение 20 минут.

После приготовления снять с противня.

Соус понзу

Смешать все ингредиенты в миске.

Украшение

Подавать дамплинги с соусом понзу и соусом Шрирача.





Шаги приготовления

Steaming 100 °C в течение 20 Mins

Советы

Тесто для дамплингов доступно на азиатском рынке.

Аксессуары

Перфорированный противень из нержавеющей стали

Дополнительная информация

Составлен 26.01.2022

