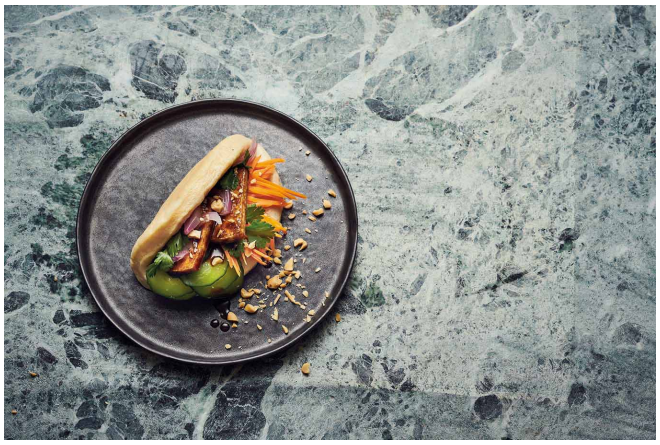
Buharda Bao

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Teriyaki dolgulu Asya ruloları

Hazırlama	1 Saat
Pişirme süresi	1 Saat 45 Dak.
Adet	8
Cihaz	CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla

Hamur

300 g Beyaz un

1½ Çay k. Tuz

2 Çay k. Şeker

¼ Küp Maya (yakl. 10 g)

150 ml Su

2½ Çay k. Pirinç sirkesi

2½ Çay k. Hindistan cevizi yağı, sıvı

Sürmek için hindistan cevizi yağı

Teriyaki sos

100 ml Mirin

100 ml Soya sosu

1 Diş sarımsak, ezilmiş

1 Çor. k. Zencefil, rendelenmiş

1 Çor. k. Şeker

1 Çay k. Mısır nişastası

Hazırlanması

3 Çor. k. Vegan mayonez

biraz Sriracha

½ Kırmızı soğan, şeritler halinde

1 Havuçlu, ince doğranmış

biraz Salatalık dilimleri

biraz Kişniş yaprakları

2 Çor. k. tuzlu fıstık, doğranmış

Tofu

300 g Tofu

biraz Tuz

Kızartmak için yer fıstığı yağı

Hamur

Tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak sıkı ve pürüzsüz bir hamur yoğurun.

Hamuru bir top haline getirin. Bir kap içinde fırının tabanına yerleştirin ve Profesyonel Pişirme kabarma ayarında 32 °C ısıda 1 saat kabarmaya bırakın.

Şekil verme

Hamuru 5–10 mm kalınlığında açın. Yakl. 10 cm çapında yuvarlak parçalar çıkartın. Üzerlerine fırçayla hafifçe yağ sürün. Yuvarlak parçaları katlayın ve kat yerine hafifçe bastırın. Hafifçe yağlanmış paslanmaz çelik tepsiye yerleştirin.

Kalan hamurları tekrar birleştirerek yoğurun. Hamurun tamamını kullanana kadar işlemi tekrar edin.

Profesyonel Pişirme ayarında 32 °C ısıda 30 dakika süreyle kabarmaya bırakın.

Buharla pişirme

Bao'ları Buharla pişirme ayarında 100 °C ısıda 15 dakika boyunca pişirin.

Teriyaki sos

Tüm malzemeleri küçük bir tavada iyice karıştırın, kaynatın ve ara sıra karıştırarak orta ateşte yaklaşık 5 dakika pişirin.

Tofu

Tofuyu tuzlayın, teriyaki sosunun yarısıyla karıştırın ve 1 saat marine edin.

Tofuyu kaplamalı bir kızartma tavasında orta ateşte bol yağda gevrekleşene kadar kızartın. Sıcak tutun.

Hazırlanması

Bao'ları istediğiniz içle doldurun.

Pişirme adımları

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 1 Saat °C

Kabaran hamuru işleyin.

Yiyecekleri içeri sürün.

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 30 Dak. °C

Buğulama esnasında 100 15 Dak. °C

İpuçları

Tofu yerine planted.chicken veya soya kıyması da kullanabilirsiniz.

Aksesuar

paslanmaz çelik tepsi

Hamur çıkartma kalıbı çapı 10 cm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022