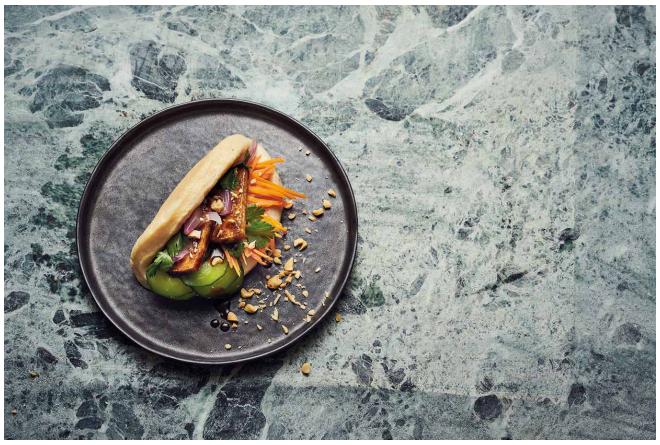
Гуа-бао

Рецепт від V-ZUG AT



готування	1 годин
Час готування	1 годин 45 хв
шт.	8
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

азійські хлібці з начинкою теріякі

Тісто

300 г борошна пшеничного вищого ґатунку

1½ ч. л. солі

2 ч. л. цукру

¼ кубиками дріжджів (приблизно 10 г)

150 мл води

2½ ч. л. рисового оцту

2½ ч. л. кокосової олії, рідкої

кокосова олія для випікання

Соус теріякі

100 мл соусу мірін

100 мл соєвого соусу

1 зубчик часнику, роздавлений

1 ст. л. імбиру, натертого

1 ст. л. цукру

1 ч. л. кукурудзяного крохмалю

Прикрашання

3 ст. л. веганського майонезу

трохи соусу шрірача

½ червоної цибулі, нарізаної смужками

1 морквина, нарізана тонкими смужками

декілька скибочок огірка

декілька листочків коріандру

2 ст. л. солоного арахісу, подрібненого

тофу

300 г тофу

трохи солі

арахісова олія для випікання

Тісто

Змішайте всі інгредієнти в мисці та вимішайте щільне та гладке тісто.

Сформуйте з тіста кульку. Помістіть миску на дно камери й дайте підійти в режимі професійного випікання з підняттям тіста за температури 32 °C протягом 1 години так, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.

Формування

Розкачайте з тіста корж завтовшки 5–10 мм. Виріжте кола діаметром приблизно 10 см. Змастіть їх поверхні невеликою кількістю олії. Складіть кола та обережно притисніть на згині. Покладіть на злегка змащене олією деко з нержавіючої сталі.

Замісіть залишки тіста. Повторюйте цей процес, доки тісто не закінчиться.

Дайте підійти в режимі професійного випікання при температурі 32 °C протягом 30 хвилин.

Готування на парі

Готуйте гуа-бао у режимі готування на парі за температури 100 °C впродовж 15 хвилин.

Соус теріякі

Добре перемішайте всі інгредієнти на невеликій сковороді, доведіть до кипіння і тушкуйте на середньому вогні впродовж приблизно 5 хвилин, періодично помішуючи.

Тофу

Посоліть тофу, змішайте з половиною соусу теріякі й маринуйте впродовж 1 години.

Обсмажте тофу в сковороді з покриттям у великій кількості олії на середньому вогні до хрусткої скоринки. Підтримуйте температуру страви.

Прикрашання

За бажанням у гуа-бао можна додати начинку.

Етапи приготування

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 1 годин

Після того як тісто підійде, продовжуйте роботу з ним.

Помістіть страву в камеру.

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 30 хв

Готування на парі 100 °C протягом 15 хв

Поради

Замість тофу можна використовувати рослинний замінювач курки або соєвий фарш.

Аксесуари

Деко з нержавіючої сталі

Формочка для вирізання ø10 см

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022