



# Гуа-бао

Рецепт від V-ZUG AT



готування	1 годин
Час	1 годин 45 хв
готування	
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.

Сформууйте 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 тушуйте 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.

## Акcesуари

---

Деко з нержавіючої сталі

Формочка для вирізання  $\varnothing 10$  см

