Bułeczki na parze MAN-TOU

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1440 razy.

Bułeczki na parze MAN-TOU

3 i 1/2 szklanki przesianej mąki
1 i 1/2 łyżeczki drożdży
1-1 1/2 szklanki cieplej wody
1 łyżka cukru
1/2 łyżeczki soli

1. Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać kilka łyżek ciepłej wody, wymieszać, postawić w ciepłym miejscu na 10 min.
2. Wlać rozczyn (drożdży z wodą) do mąki (3 szklanki) wymieszanej z solą, powoli wlewać wodę mieszając, powstanie ciasto jak na pierogi.
3. Ciasto wyrabiać przez 7-8 min., dosypując resztę mąki - (powinno dwukrotnie zwiększyć objętość).
4. Ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, rozwałkować na grubości dwóch palców, wycinać szklanką krążki, odstawić, aby ponownie trochę wyrosły.
5. Garnek napełnić do połowy wodą, z wierzchu umocować 2-3 warstwy gazy, na której będzie się kładło bułeczki. Zagotować wodę.
6. Kłaść po kilka bułeczek na gazę, przykryć miską tak, aby jak najmniej pary uchodziło, gotować wodę na dużym ogniu przez około 25 min.
7. Podawać do chińskich potraw, które zawierają dużo sosu lub do pieczonego mięsa.

Proporcje: około 8-10 bułeczek

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD