

---

# BUŁECZKI GOTOWANE NA PARZE

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1195 razy.

## Kuchnia chińska

1 1/2 dag świeżych lub 1 łyżka suszonych drożdży

1/2 szklanki ciepłej wody

około 4 1/2 szklanki mąki

łyżeczka soli

2 łyżeczki cukru

1/8 łyżeczki imbiru (dowolnie)

2 łyżki smalcu, masła lub oleju

2/3 szklanki gorącej wody

Tłuszcz włożyć do gorącej wody, pozostawić do wystudzenia. Drożdże wymieszać z cukrem i imbirem, zalać ciepłą wodą. Mieszać do połączenia składników (suszone drożdże zalać gorącą wodą), pozostawić na 5-10 min. 4 szklanki mąki i sól przesiać do miski, wlać roztwór drożdży i wodę z tłuszczem, wymieszać aż powstanie ciasto jak na pierogi. Wyłożyć ciasto na stolnicę posypaną mąką, wyrabiać podsypując mąką aż stanie się jednolite i elastyczne (około 5-6 min). Uformować kulę, włożyć do miski wysmarowanej olejem, przewrócić tak, aby spód i wierzch ciasta został przykryty cienką warstwą tłuszczu. Przykryć czystą ściereczką. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia (powinno dwukrotnie zwiększyć objętość). Ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, kilka razy zagnieść, odstawić na 15 min pod przykryciem, rozwałkować na grubość dwóch palców, wykroić szklanką krążki, przykryć czystą ściereczką, pozostawić aż krążki trochę podrosną (około 15-20 min). Garnek napełnić do połowy wodą, z wierzchu umocować 2-3 warstwy gazy, na której będzie się kładło bułeczki. Zagotować wodę. Kłaść po kilka bułek na gazę, przykryć miską tak, aby uchodziło jak najmniej pary, gotować na dużym ogniu 15-20 min. Podawać do chińskich potraw, które zawierają dużo sosu lub do pieczonego drobiu. Proporcje: na około 24 bułeczki

Uwaga! Pozostałe bułeczki włożyć do torebki plastikowej (śniadaniówki), zawiązać, wstawić do zamrażalnika. Można przechowywać przez 2 tygodnie. Przed podaniem odgrzać na parze.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD