BUŁECZKI GOTOWANE NA PARZE

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1352 razy.

Kuchnia chińska
1 1/2 dag świeżych lub 1 łyżka suszonych drożdży
1/2 szklanki cieplej 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 rozczyn drożdży i wodę z tłuszczem, wymieszać aż powstanie ciasto jak na pierogi. Wyłożyć ciasto na stolnicę posypaną mąką, wyrabiać podsypując mąki 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.

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