

Petite recette

Baozi {Pan chino}

👤 2 ⌚ 90 minutos 🏠 Fácil ☆☆☆☆

🛒 Ingredientes

- ➔ 100 gr de harina china de
- ➔ 52 gr de agua
- ➔ bollitos (o harina fina)
- ➔ 7 gr de azúcar
- ➔ 1,5 gr de levadura seca
- ➔ 2 gr de sal

🛒 Ingredientes para el relleno

- ➔ 1 pimiento rojo pequeño
- ➔ 2 cdas. de salsa de soja
- ➔ 1 pimiento verde italiano pequeños
- ➔ 1 pizca de sal
- ➔ 1 zanahoria pequeña
- ➔ 2 cdas. de aceite
- ➔ 1/2 cebolleta pequeña
- ➔ 1 puerro

👩‍🍳 Manos a la masa

Comenzamos preparando el relleno. Troceamos toda la verdura en pequeños dados y salteamos en un wok con aceite a fuego lento hasta que esté tierna. Añadimos sal y salsa de soja y dejamos absorber. Retiramos y reservamos. Este relleno se puede dejar preparado con anterioridad.

Para preparar la masa mezclamos todos los ingredientes. Apenas tenemos que amasar ya que es muy manejable, aparentemente adquiere textura de plastilina. Dejamos leudar la masa en un recipiente cubierto con papel plástico durante 30 minutos. Pasada esta fase, estiramos la masa con un rodillo, hacemos círculos de la medida deseada y rellenamos con la verdura reservada. Preparé dos tamaños distintos. En las imágenes podéis ver pequeños baozis de unos 4 centímetros y otro más grande de unos 9 centímetros. Una vez formados deben reposar tapados con un paño unos 45 minutos.

Pasado el reposo, los cocemos al vapor sobre una vaporera durante 10 minutos los pequeños y 15 - 20 los grandes. Es muy importante no abrir la tapa de la vaporera de golpe pasado este tiempo. Debe retirarte la olla del fuego con la vaporera puesta si destapar y mantener en reposo durante dos minutos. De este modo evitamos que la masa se contraiga.

💬 Notas

Basada en la receta de Ibán (www.elforodelpan.com)

