

Bao buns s carskim mesom

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

Bao buns parena peciva

400 g glatkog brašna
125 g kukuruznog škroba
200 ml mlake vode
80 ml K Plus mlijeka
pola vrećice kvasca
30 g K Plus maslaca
1 žličica K Plus octa
40 g šećera
1 žličica Sweet chef praška za pecivo
8 g soli

Bao buns s carskim mesom

16 bao peciva
4 kriške carskog mesa
40 ml soja sosa
15 g meda
Komadić đumbira
2 češnja češnjaka
1 žličica dimljene paprike
½ žličice papra
¼ žličice cimeta
2 klinčića
1 zvjezdasti anis
prstohvat soli
K Plus kikiriki

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Bao buns parena peciva

Ulakoj vodi dodajte mlijeko, pola žlice šećera i kvasac te ostavite 5 minuta da se kvasac aktivira. Brašno stavite u posudu, dodajte mu škrob, sol, ostatak šećera, prašak za pecivo i dobro promiješajte. Dodajte smjesu s kvascem i počnite mijesiti ručnim mikserom, dodajte i ocat i nastavite mijesiti dok se ne formira kugla. Ovo je čvrsto tijesto te po potrebi možete dodati još žlicu po žlicu mlijeka dok ne dobijete glatko tijesto. Mijesite barem 10 minuta, pa prekrijte folijom za svježinu i ostavite da se diže, prekriveno, 1 h.

Nakon što je tijesto naraslo razvaljajte ga valjkom na debljinu od ½ cm i izrežite krugove promjera 10 cm. Ostatak tijesta premijesite, ostavite da kratko odmori pa ponovite postupak. Ako nemate izrezivač tijesto podijelite na 16 jednakih dijelova, oblikujte u kuglice i valjkom izravnajte u ovale. Krugove premažite uljem uz pomoć kista te preklopite. U posudi zakuhajte vodu te stavite rešetku za parenje. Stavite svako pecivo na komadić papira za pečenje i parite poklopljeno oko 12 minuta.

Bao buns s carskim mesom

Carsko meso narežite na manje komade, prelijte soja sosom, medom te dodajte suhe začine. Dobro promiješajte i ostavite da se marinira u hladnjaku, 30 minuta. Pećnicu zagrijte na 160 stupnjeva pa pecite 2,5 h dok meso nije potpuno mekano.

Pareno pecivo napunite mesom, krastavcima, ukiseljenom mrkvom, mladim lukom, korijandrom, chillijem i sjeckanim kikirikijem.