

Азиатские булочки бао с крабовым мясом

Общее время 20 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Тесто:

900 г	пшеничной муки
20 г	быстродействующих дрожжей
500 мл	воды
15 г	сахара
	Бумага для выпечки

Начинка:

4 ч. л.	обжаренных семян кунжута
200 мл	устричного соуса
50 мл	сока лайма
1	кусочек имбиря
3 ч. л.	мелко нарезанной кинзы
1,2 кг	консервированного крабового мяса
4 ч. л.	мелко нарезанного шнитт-лука

Соус хойсин:

200 г	арахисового масла
500 мл	<u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
200 г	коричневого сахара
150 мл	рисового уксуса
30 г	мелко измельченного чеснока
2 ст. л.	соуса шрирача
3	щепотки свежемолотого черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Тесто: Растворите дрожжи и сахар в теплой воде (37°C). Добавьте муку и месите в течение 10 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным. Оставьте подниматься в миске, накрытой пленкой, в теплом месте на 40 минут.

Начинка: Слейте воду из крабового мяса, добавьте кинзу, шнитт-лук и имбирь, затем устричный соус, сок лайма и кунжут.

Соус хойсин: Нагрейте соевый соус и рисовый уксус на слабом огне, добавьте коричневый сахар и перемешивайте до его растворения. Снимите с огня и смешайте с соусом шрирача, чесноком, арахисовым маслом и черным перцем до однородности.

Булочки бао: Поднявшееся тесто присыпьте мукой на рабочей поверхности и снова вымесите. Раскатайте тесто толщиной в палец и вырежьте круги диаметром 10 см. Положите в центр начинку и скатайте тесто в небольшие шарики. Под каждый готовый шарик положите небольшой лист бумаги для выпечки и готовьте на пару в бамбуковой или обычной пароварке в течение 4 минут.

Подача: Налейте соус хойсин в отдельную креманку и подавайте вместе с булочками бао.