Baozi

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para la masa:
- Unos 190 ml de agua templada
- 3 cucharadas de manteca de cerdo derretida
- 400 gr de harina de trigo
- 1 y 1/2 cucharadita de levadura química tipo Royal
- 2 cucharaditas de levadura seca de panadería
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- Unos 50 ml de agua fria
- Para el relleno:
- 300 gr de canne de pollo o cerdo picada
- 2 cebolletas bien picadas
- 3 setas shiitake bien picadas
- 1 cucharadita de jengibre muy picado
- 2-3 dientes de ajo muy picados
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de salsa de ostras o salsa de pescado
- 1 cucharada de vino de arroz o jerez seco
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de aceite de sesamo

Preparación:

Paso 1

1. Mezclar todos los ingredientes del relleno y dejar reposar en el frigorifico durante al menos una hora. 2. Para la masa, introducir en un cuenco unos 375 gr de harina, las dos levaduras, el azúcar y la sal. Añadir el agua caliente, la manteca fundida y comenzar amasar hasta que prácticamente toda la harina esté incorporada a la masa. En ese momento añadir el agua fría de golpe y seguir amasando durante unos 8 minutos hasta formar una bola muy elástica y fina al tacto. Si veis que la masa aún se pega a las manos, añadid un poco más de harina, siempre de cucharada en cucharada y amasando entre cada adición. 3.Formar una bola y dejar reposar durante una media hora. Pasado ese tiempo, amasar unos instantes para eliminar el aire y comenzar a preparar los Baozis. Tomar pequeñas porciones de unos 40 gramos de masa, darles forma de bola y aplanar con las manos hasta obtener círculos de masa de unos 10 cm. 4. Disponer una cucharada de relleno en el centro del disco de masa y cerrar sobre si mismo como si fuese un paquetito. Pellizcar las uniones. Repetir la operación con el resto de masa y relleno. 5. Enharinar muy ligeramente una superficie y dejar levar los pequeños baozis cubiertos con un trapo, durante unos 20 minutos. 6. Calentar agua en una vaporera y disponer cada bollito sobre un cuadrado de papel vegetal. Este paso es importante para que los bollitos no se peguen en la vaporera. Disponer los bollitos separados entre si para que no se peguen entre si al crecer mientras se cuecen. 7. Cocer al vapor durante unos 15/20 minutos o hasta que veáis que su superficie está firme, brillante y comiencen a abrirse ligeramente como un panecillo. Servir con salsa de soja.