Banh Tieu (VIETNAM)

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

Creador: Babanzo

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Un truco para que se haga el agujero interior, es mojar un pincel de cocina en agua, secarlo y pintar con ese agua el borde del círculo.

Descripción:
Por sí solos estan deliciosos, pero al tener ese espacio interior, pueden rellenarse de lo que se quiera, tanto dulce como salado.

Ingredientes para 4 personas :

- Mezcla de levadura:
- 2 cucharadas de agua templada
- 2 cucharaditas de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- Masa:
- 120 gr. de harina de trigo
- 120 ml de agua templada
- 1 cucharadita de levadura tipo Royal
- Semillas de sésamo

Preparación:

Paso 1
Hacer la mezcla de la levadura y dejar en reposo 15 minutos.

Paso 2
Mezclar la harina y la levadura Royal.

Paso 3
En un bol añadir la mezcla de levadura y echarle el agua templada.

Paso 4
Añadir la harina y mezclar bien.

Paso 5
Si la masa está muy húmeda añadir 1 cucharada de harina.

Paso 6
Si fuese necesario, añadir más harina hasta hacer una masa suave.

Paso 7
Cubrir con film dejando un poco sin cubrir para que salga aire. Dejar en reposo 1 hora.

Paso 8
Despues del reposo amasar un poco.

Paso 9
Usar 30 gr. de masa para cada pastel (más o menos el tamaño de una pelota de ping-pong).

Paso 10
Aplanar un poco, cubrir de semillas de sésamo y con un rodillo, amasar hasta tener círculos de 2-3 mm de espesor (muy fino).

Paso 11
Calentar aceite y freir de uno en uno dándole vueltas continuamente. Cuando estén bien dorados retirar a papel absorvente.

Paso 12
Cortarlos con unas tijeras y si se desea, rellenar con lo que se quiera.