

## Gestoomde Bao broodjes / Steamed Bao buns



### De boodschappen

- 525 gram meel + extra voor bestuiven
- 1.5 eetlepel kristal suiker + een snuf
- 1 zakje gedroogde gist
- 1 theelepel zeezout
- 1 theelepel bakpoeder
- 50 ml melk
- 1 eetlepel zonnebloem olie
- 1 eetlepel rijstazijn
- 200 ml water + 1 eetlepel

**Vandaag maken we het gerecht compleet.** Het recept is voor 18 kleine Bao broodjes, wij maken liever 8 grotere. Aan jou de keus!

We stomen de Bao gaar in een rieten stoommandje (te koop in de Chinese supermarkt of in de toko) op een pan met kokend water. Vet het mandje licht in dan blijven de broodjes er niet aan plakken.

## Gestoomde Bao broodjes / Steamed Bao buns

### **Zo maak je Chinese Bao broodjes**

Los de gist met de snuf suiker op in een eetlepel warm water.

Plaats het meel, de suiker en het zout in een mixerkom.

Giet het gistmengsel in een kuiltje in het meel.

Voeg er de melk, olie, azijn en 200 ml water aan toe.

Mix alles samen tot een ruw deeg.

Bestrooi je werkplek met wat meel en kneed het deeg in 10-15 minuten glad.

Vet een grote kom licht in, doe het deeg erin en transparantfolie erover.

Laat het deeg 2 uur rijzen, kiep dan het deeg uit de kom.

Druk het helemaal plat met je handen, strooi er bakpoeder op en kneed 5 minuten.

Rol een slang van het deeg van 3 cm dikte.

Snij de slang in blokjes, rol balletjes van de blokjes, laat ze drie minuten rusten.

Rol de balletjes dan in ovaal, bestrijk ze licht met olie, strijk ook wat olie op een eetstokje.

Leg het stokje in het midden van de ovaal en klap de ovaal dubbel.

Trek er voorzichtig het eetstokje uit.

Leg de dubbelgevouwen broodjes op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Vet transparant folie licht in en bedek daar de broodjes mee.

Laat de broodjes op een warme plaats nog 1.5 uur rijzen.

Stoom de broodjes in een stoommandje in 8-15 minuten gaar, afhankelijk van de grootte.

De Bao broodjes voor de kids hebben alleen vlees en zoetzuur, tenzij ze van rauwe ui houden.

**Vandaag begint het feest dan echt! Gong Xi Fa Cai! Gelukkig Chinees Nieuwjaar!**

## Gestoomde Bao broodjes / Steamed Bao buns



### Shopping list

- 525g flour + extra for dusting
- 1.5 tablespoon caster sugar + a pinch
- 1 sachet dried yeast (7g)
- 1 teaspoon sea salt
- 1 teaspoon baking powder
- 50ml milk
- 1 tablespoon sunflower oil
- 1 tablespoon rice vinegar
- 200 ml water + 1 tablespoon

**Today we complete the dish.** The recipe makes 18 little buns, we prefer 8 bigger ones. It's your choice!

We steam the Bao buns in a steam basket (for sale in Chinese supermarkets or in a toko) on a pot with boiling water on the hob. Grease the baskets lightly so the buns don't stick.

## Gestoomde Bao broodjes / Steamed Bao buns

### **How to make steamed Bao buns**

Dissolve the yeast and the pinch of sugar in a tablespoon warm water.

Place the flour, the sugar and the salt into a mixing bowl.

Pour the yeast mixture into a well in the flour.

Add the milk, oil, vinegar and 200ml water to the mixture.

Mix everything together into a coarse dough.

Dust your workplace with some flour and knead the dough smooth in 10-15 minutes.

Lightly grease a big bowl with oil, put in the dough, cover it with cling film.

Leave the dough to rise for 2 hours then tip the dough from the bowl.

Flatten the dough with your hands, sprinkle on the baking powder, knead for 5 minutes.

Roll the dough into a snake of 3cm thickness.

Cut the snake into cubes, roll the cubes into balls and let them rest for 3 minutes.

Then roll the balls into ovals, lightly brush them with oil,

Brush a drop of oil on a chop stick too.

Place it in the center of the oval then fold the bun over the chopstick.

Gently pull out the chop stick.

Place the folded buns on a baking tray covered in waxed paper.

Cover the buns with lightly oiled cling film.

Leave the buns to prove in a warm place for 1.5 hours.

Steam the buns for 8 up to 15 minutes, depending on the size.

The Bao buns for the children need only pork and pickles unless they like raw onions.

**Today Spring Festival really begins! Gong Xi Fa Cai! Happy New Year!**