SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Bao Burger Buns

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Portionen

Gewürze & Zutaten:

400 g Weizenmehl, Typ 550

150 ml Milch, warm

2 Esslöffel Zucker

2 Teelöffel Trockenhefe

1 Prise(n) Salz

Etwas Schwarzer Sesam (optional)

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe einer Küchenmaschine oder eines Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

2. Wenn sich das Teigvolumen deutlich sichtbar vergrößert hat, nochmals durchkneten. Anschließend in acht Teile teilen und daraus Kugeln formen. Erneut gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit aus dem Backpapier 10x10 cm Quadrate schneiden. Da ihr die Bao Burger Buns dämpft, solltet ihr euch passend zu eurem Dampfgerät das Backpapier ausschneiden und mit Hilfe eines Lochers Löcher hineinstanzen. So kann der Dampf durch alle Etagen dringen, aber der Teig bleibt nicht daran kleben.

4. Wenn die Kugeln nach etwa 30 Minuten schön aufgegangen sind, einmal mit dem Nudelholz darüber rollen, sodass ovale Teiglinge entstehen. Auf die eine Hälfte dieses Ovals nun das Backpapier legen und den Teigling in der Mitte zusammenklappen und sofort vorsichtig in das Dampfgerät legen.

5. Die Bao Buns nun für 20 min. dämpfen, vorsichtig herausnehmen und das Backpapier entfernen. Fertig zum Belegen!