

BAOZI(PÃO CHINÊS)

INGREDIENTES

RECHEIO

300 g de carne de porco moído 1 vez
1 colher (sopa) de molho de shoyu
1 colher (sopa) de amido de milho
2 colheres (sopa) de cebolinha picada
2 colheres (chá) de gengibre picado
2 colheres (sopa) de saquê de cozinha
½ colher (sopa) de óleo de gergelim
1 colher (sopa) de molho de ostra
sal e pimenta-do-reino moída a gosto
60 ml de água

MASSA

½ colher (chá) de fermento biológico seco
½ xícara (chá) de água morna
1 colher (sopa) de açúcar
240 g de farinha de trigo
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Em uma tigela misture o pernil de porco, molho de soja, amido de milho, cebolinha picada, gengibre picado, sake, óleo de gergelim, molho de ostra e tempere com sal e pimenta-do-reino moída.

Vá misturando e despejando a água aos poucos.

MASSA

Numa tigela coloque o fermento, a água morna, o açúcar e misture. Deixe descansar por 10 minutos e reserve.

Em uma tigela coloque a farinha de trigo, a esponja, tempere com sal e sove bem com as mãos (se necessário coloque um pouco mais de água) e deixe descansar por 30 minutos.

Depois deste tempo divida a massa em 6 partes iguais de mais ou menos 50 g e faça bolinhas com as mãos. Coloque em uma assadeira, cubra com um pano umedecido e deixe descansar por mais 10 minutos.

Depois deste tempo, abra as bolinhas com o rolo, faça discos e recheie. Coloque na panela de bambu ou uma panela que possa cozinhar a vapor.

Coloque embaixo de cada bolinha um quadradinho de papel manteiga untado, de maneira que passe o vapor pela panela e o pãozinho não grude. Deixe descansar novamente por 20 minutos, coloque a panela de bambu dentro de uma outra panela com água fervente e leve ao fogo médio.

Cozinhe os pãezinhos por 15 minutos. Sirva quentinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12985-baozipao-chines.html>