RecetaKA

BAOZI

BOLLOS CHINOS



Ingredientes para 8 baozis: Para la masa: 250 g de harina de trigo / 120 ml de agua / 20 g de azúcar / 15 ml de aceite vegetal / 8 g de levadura de panadería. Para el relleno: 200 g de cerdo / 50 g de cebolleta / 2 dientes de ajo / 1 cda de jengibre / 1,5 cdas de salsa de soja / 1 cda de maicena / 1 cdita de aceite / 1 cdita de azúcar / 1 cdita de pimienta blanca / 1 cdita de sal

SOJA

CONTIENE GLUTEN

Elaboración de la masa

1. En un bol poner la harina. Disolver en agua tibia ponemos la levadura de panadería. Añadir el agua con la levadura a la harina
2. A continuación añadir el azúcar y el aceite vegetal y mezclar bien hasta que la harina haya absorbido todo el líquido. Amasar con las manos aproximadamente 5 minutos. Cuando el bol se quede limpio pasar la masa a una superficie lisa y amasar unos 5 minutos más. Dejar reposar la masa en un bol cubierta con film hasta que doble su tamaño aproximadamente unos 60 min

Elaboración del relleno

1. Picar la cebolleta, rallar el jengibre y el ajo y reservar. En un bol poner cerdo picado, salsa de soja ligera, sal, azúcar, pimienta blanca, un chorrito de aceite, maicena y mezclar muy bien haciendo un movimiento circular durante 5 minutos.
2. Añadir la cebolleta, el ajo y jengibre y volvemos a mezclar con el mismo movimiento durante 10 minutos más hasta que se quede pegajoso. Tapar y dejamos marinar en la nevera durante 2 horas.

Elaboración del Baozi

1. Sacar la masa del bol y amasar otros 5 min más, para quitar todo el aire. Formar un cilindro, cortarlo en 8 piezas iguales y hacer unas bolitas.
2. Coger una bola, enharinar un poco, aplastarla y con la ayuda de un rodillo formar un disco. Sacar el relleno y repartirlo en partes iguales
3. Poner el relleno en el centro de cada disco y hacer pliegues uno a uno apretando muy bien para que no se despegue, cuando lleguemos al final cerrarlos muy bien.
4. Poner un papel de horno abajo y dejar reposar en la olla vaporera unos 45 min. Cocinar al vapor en agua hirviendo durante 15 min. Apagar el fuego y para evitar que el Baozi se deshinche, abrir un poco la tapa y dejar reposar unos 5 minutos

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*