

SPSŠ ZREČE

Bao buns z nacufanim pujsom, gorčično majonezo, fermentirano daikon redkvijo in pohorskimi šitaki

SESTAVINE:

BAO BUNS

600g gladke moke
33 g sladkorja
40 g masla
110 g mleka
200 g vode
10 g soli
6 g pecilnega praška
23 g svežega kvasa

NACUFAN PUJS

1,5 kg sv. plečeta, malo olja, 0,5 kg jušne zelenjave (čebula, korenček, zelena), sol, poper, kumina, suhi česen, olje
Gorčična majoneza: dionska gorčica, rumenjaki, olje, sol
0,5 kg daikon redkve, sol, olje
0,4 kg šitaki gob
0,2 kg mlade čebule

POSTOPEK:

Priprava kvasnega nastavka:

V skledi zmešaj mleko, vodo, sladkor in nadrobljen sveži kvas. Pusti stati približno 5–10 minut, da se kvas aktivira.

Priprava suhih sestavin:

V ločeni posodi zmešaj presejano moko, sol, pecilni prašek in na koščke narezano maslo.

Gnetenje testa:

V suhe sestavine narediš jamico, vanj vliješ kvasni nastavek in z rokami dobro zamesimo testo (približno 10 minut).

Vzhajanje:

Testo oblikuj v kroglo, pokrij s krpo in pusti vzhajati na toplem mestu 1–1,5 ure, dokler se volumen ne podvoji.

Oblikovanje in dodatno vzhajanje:

Vzhajano testo razdelimo na 20–25 g dele in jih oblikujemo v hlebčke, z roko jih pritisnemo do 0,5cm debeline da ostanejo okrogli, jih premažemo z oljem in prepognemo.

Kuhanje:

Bao bunse kuhaj na pari v parnem loncu, nad rahlo vrelo vodo, ali v konvekcijski pečici 6minut, dokler ne postanejo puhasti in rahli.

