

# Bao buns s carskim mesom



## NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



## VRIJEME PRIPREME

> 60 min



## BROJ PORCIJA

4 osobe

## Sastojci

### Bao buns parena peciva

400 g glatkog brašna  
125 g kukuruznog škroba  
200 ml mlake vode  
80 ml K Plus mlijeka  
polu vrećice kvasca  
30 g K Plus maslaca  
1 žličica K Plus octa  
40 g šećera  
1 žličica Sweet chef praška za pecivo  
8 g soli

### Bao buns s carskim mesom

16 bao peciva  
4 kriške carskog mesa  
40 ml soja sos  
15 g meda  
Komadić đumbira  
2 češnja češnjaka  
1 žličica dimljene paprike  
½ žličice papra  
¼ žličice cimeta  
2 klinića  
1 zvjezdasti anis  
prstohvat soli  
K Plus kikiriki



### Bao buns parena peciva

Mlakoj vodi dodajte mlijeko, pola žlice šećera i kvasac te ostavite 5 minuta da se kvasac aktivira. Brašno stavite u posudu, dodajte mu škrob, sol, ostatak šećera, prašak za pecivo i dobro promiješajte. Dodajte smjesu s kvascem i počnite mijesiti ručnim mikserom, dodajte ocat i nastavite mijesiti dok se ne formira kugla. Ovo je čvrsto tijesto te po potrebi možete dodati još žlicu po žlicu mlijeka dok ne dobijete glatko tijesto. Mijesite barem 10 minuta, pa prekrjite folijom za svježinu i ostavite da se diže, prekiveno, 1 h.

Nakon što je tijesto naraslo razvaljajte ga valjkom na debeljinu od  $\frac{1}{2}$  cm i izrežite krugove promjera 10 cm. Ostatak tjesteta premijesite, ostavite da kratko odmori pa ponovite postupak. Ako nemate izrezivač tijesto podijelite na 16 jednakih dijelova, oblikujte u kuglice i valjkom izravnajte u ovale. Krugove premažite uljem uz pomoć kista te preklopite. U posudi zakuhajte vodu te stavite rešetku za parenje. Stavite svako pecivo na komadić papira za pečenje i parite poklopljeno oko 12 minuta.

### Bao buns s carskim mesom

Carsko meso narežite na manje komade, prelijte soja sosom, medom te dodajte suhe začine. Dobro promiješajte i ostavite da se marinira u hladnjaku, 30 minuta. Pećnicu zagrijte na 160 stupnjeva pa pecite 2,5 h dok meso nije potpuno mekano.

Pareno pecivo napunite mesom, krastavcima, ukiseljenom mrkvom, mladim lukom, korijandrom, chillijem i sjeckanim kikirikijem.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

