

Bao med and

Opskrift til 10-12 styks, 4 personer

Samlet tid

3 timers tid i alt

Ingredienser

Bao brød

- 2 dl koldt vand
- 15 g gær
- 1 spsk. sukker
- 1 tsk. salt
- 50 g smør
- 350-370 g hvedemel
- olie til pensling

Dressing

- 1 dl mayo
- 3 spsk. kimchi (på glas)

Fyld

- en dåse confiteret and (690 g)
- koriander
- forårsløg
- ærteskud
- gulerødder
- chili
- salte peanuts

Sådan gør du

BAO BRØD:

1. Kom vand og gær i en skål (gerne på røremaskine) og rør, så gær opløses.
2. Smelt smør og kom dette + sukker og salt ved.
3. Kom også melet ved lidt af gangen. Måske du har brug for alt melet, men tilsæt lidt af gangen imens du rører, så dejen bliver elastisk og glat i det. Den skal ikke være fedtet, da man skal kunne rulle den ud med kagerulle. Så hvis der er behov, brug lidt mere mel.
4. Når dejen er glat og elastisk, men ikke fedtet – sættes den til hævnings 1,5-2 timer på køkkenbordet.
5. Del så dejen i 10 eller 12 stykker, form dem til boller som rulles fladt ud (højde på 3-4 mm). Pas på de ikke klistrer fast i bordet.
6. Pensl med olie og klap så den flade bolle sammen, så det danner et "D" med olien indad.
7. Efterhæv i 30 minutters tid og gør imens din dampkoger klar.
8. Bollerne skal ligge på et stykke bagepapir i dampkogerens, men der skal masser af huller i – så dampen kan trænge igennem. Så prik en masse huller i bagepapiret (gerne to stykker

bagepapir, så du kan køre to etager i kogerens)

9. Sæt så dampkogerens ned i en wok med vand i. Vigtigt at der hele tiden tilsættes nyt vand til kokken, så den ikke pludselig er tom og dampkogerens så brænder på. Men der skal heller ikke være så meget vand at det rører bagepapiret i dampkogerens. Så ca. 2-3 dl vand i bunden og så dampkogerens over med det prikkede bagepapir i. Tænd for varmen og få vandet meget varmt!
10. Kom så de her foldede bar ned på bagepapiret, der kan være 3 stykker pr. etage her i. Kom låget på og giv dem 20 minutters tid.
11. Kom dem over på et fugtet viskestykke og fortsæt sådan til alle dine bar er færdig dampede.

AND:

1. Steg dåsens indhold på en pande eller i ovnen efter anvisning, træk det efterfølgende fra hinanden, så det er klar til at komme i dine bao.

FYLD:

1. Rør mayo og kimchi sammen
2. Skyl dit grønne fyld og anret i små skåle, gulerod skærer jeg i så strimler.
3. Nu skal dine bao ellers bare fyldes med mayo, kød og grønt.