

# Bao med crispy kylling

Opskrift til 10-12 styks, 4 personer

## 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

### Crispy chicken

- 400 g kyllingebryst
- 1 dl mel
- 2 æg
- 2 dl pankorasp eller cornflakes
- 1 tsk. salt, lidt peber og evt. lidt karry

### Desuden

- 1 dl mayo + 1 tsk. hakket frisk rød chili
- 3 strimler forårsløg
- et bundt koriander
- 2 gulerødder
- en lille skål med sesam
- evt. agurk

## 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 dampkoger, 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 koger)

9. Sæt så dampkokeren ned i en wok med vand i. Vigtigt at der hele tiden tilsættes nyt vand til kokken, så den ikke pludselig er tom og dampkokeren så brænder på. Men der skal heller ikke være så meget vand at det rører bagepapiret i dampkokeren. Så ca. 2-3 dl vand i bunden og så dampkokeren 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.

### **FYLD:**

1. Kom mel i en skål, slå æg ud i en anden og rør det sammen og kom rasp og krydderi i den sidste skål. Bruger du cornflakes fremfor rasp, skal disse knuses ret fint.
2. Skær kylling ud i mindre stykker og vend dem først i melet, så æg og til sidst i rasp.
3. Kom dem i en airfryer, hvis du har olie påspray, kan du give dem en lille tur – ellers kan de sagtens bages uden fedtstof.
4. Sæt dem til at bage 20 minutters tid efter et ønsket program på din airfryer. Jo mindre stykker du har skåret kyllingen i, jo kortere tid skal det bages.
5. Rør mayo og finthakket chili sammen
6. Skyl dit grønne fyld og anret i små skåle, gulerod skærer jeg i små strimler.
7. Nu skal dine bao ellers bare fyldes med mayo, kylling og grønt. Velbekomme