

Bao med svinekød

Opskrift til 10-12 styks, 4 personer

Samlet tid

3 timers tid i alt

Ingredienser

Bao boller

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

Svinekød

- 400 g stegeflæsk
- 3 spsk. teriyaki
- 4 spsk. soyasauce
- 4 spsk. thin soy sauce (dek zsom boom)
- 3 spsk. ris vinegar
- 2 spsk. sesamolie
- 2 store fed hvidløg
- 15 g frisk ingefær
- 1 spsk. limesaft eller citronsaft
- 2-3 spsk. brun farin (alt efter hvor sødt du ønsker det)

Forslag til resten af fyldet

- En slags dressing, f.eks. sød chili mayo
- Forårsløg
- Frisk koriander
- Frisk chili
- Sprøde salte peanuts
- Agurk
- Gulerod, skåret i tynde strimler

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 hævnning 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 dampkoger ned i en wok med vand i. Vigtigt at der hele tiden tilsættes nyt vand til wokken, så den ikke pludselig er tom og dampkoger så brænder på. Men der skal heller ikke være så meget vand at det rører bagepapiret i dampkoger. Så ca. 2-3 dl vand i bunden og så dampkoger over med det prikkede bagepapir i. Tænd for varmen og få vandet meget varmt!
10. Kom så de her foldede bao 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.

KØDET:

1. Start med at stege flæsk på en tør pande. Det afgiver masser af fedt selv, så du behøver ikke ekstra fedtstof. Giv det 3-4 minutter på hver side, til det har taget lidt farve.
2. Skær det så i mindre strimler og kom det tilbage på panden. Giv det yderligere 10-15 minutters tid på panden ved middel-høj varme. Kasser så overskydende fedt. Det afgiver en del, som jeg kasserer – så du ender med kødet alene på panden. Det skal blive sprødt før du kommer marinaden på.
3. I en skål blandes marinaden sammen. Hvidløg og ingefær skrælles og rives og ellers blandes det blot sammen med resterende.
4. Kom det over til kødet på panden og vend det godt rundt, så det lige svitses med i et par minutter.
5. Hæld det hele, inkl. sauce over på et fad og server med lidt hakket forårsløg.

ANRET DINE BAO:

1. Nu skal der fyld i. Kom en form for dressing i, jeg synes chilimayo er perfekt her til. Kom kødet i og friske toppings – f.eks. dem nævnt ovenfor.