

Bapao

voor het deeg:

175 gram lauwwarm water
7 gram gedroogde gist
1 eetlepel suiker
2 eetlepel arachide olie
375 gram bapaomeel

Voor de vulling:

400 gr gehakt
1 ui, fijngesneden
3 bosuitjes, fijngesneden
2 teentjes knoflook, geperst
2 el hoisinsaus
2 el sojasaus
2 el oestersaus
2 el honing
1 el mirin
1 el vijfkruidenpoeder

bereiding:

Meng het water met de gist. Voeg suiker en arachideolie toe. Meng het gistmengsel met de bloem en kneed een glad deeg. Maak er een bol van en zet weg om het te laten rijzen.

Maak de vulling:

Bak het gehakt rul in een klein beetje olie. Voeg de knoflook, ui en lentui toe. Zodra dat gaar is voeg je de hoisinsaus, sojasaus, oestersaus, honing, mirin en vijfkruidenpoeder toe.
Draai het gas uit.

Knip het bakpapier in 18 vierkantjes van 6x6 cm.

Maak 18 gelijke balletjes (met de weegschaal) van het deeg en rol ze uit tot platte pannenkoekjes. Vouw de vulling erin zodat je een goed gesloten balletje hebt.



Laat de balletjes rijzen op een warme plaats en stoom ze daarna in 20 minuten gaar in een stoommandje. Als je de Bapao's in een plasticzakje doet kun je ze goed invriezen en later weer opwarmen door opnieuw te stomen.