



# Damp-bao

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 1 Timer  
Tilberedningstid 1 Timer 45 Min.  
Styk 8  
Apparat Combairsteamer V2000 fra 2021

små asiatiske brød med teriyaki-fyld

## Dej

300 g hvedemel  
1½ tsk salt  
2 tsk sukker  
¼ terning gær (ca. 10 g)  
150 ml vand  
2½ tsk riseddike  
2½ tsk kokosolie, flydende  
kokosolie til pensling

## Teriyaki-sauce

100 ml mirin  
100 ml sojasauce  
1 hvidløgsfed, presset  
1 spsk ingefær, revet  
1 spsk sukker  
1 tsk majsstivelse

## Anretning

3 spsk vegansk mayonnaise  
en smule sriracha





½ rødløg, i strimler  
1 gulerod, i tynde strimler  
et par agurkeskiver  
et par korianderblade  
2 spsk saltede jordnødder, hakket

## Tofu

---

300 g tofu  
en smule salt  
jordnøddeolie til stegning

## Dej

---

Ælt alle ingredienserne sammen til en fast, glat dej i en skål.  
Form dejen til en kugle. Stil den i en skål i bunden af ovnen og lad den hæve til det dobbelte med professionel bagning ved 32 °C i 1 time.

## Formning

---

Rul dejen ud til en tykkelse på 5-10 mm. Udstik rondeller på ca. ø10 cm. Pensl en smule olie på overfladerne med en pensel. Fold rondellerne og tryk en lille revne i dem. Anbring dem på en rustfri stålplade, der er smurt med en smule olie.  
Ælt dejresterne sammen. Gentag forløbet, indtil dejen er opbrugt.  
Lad dem hæve i 30 minutter med professionel bagning med hævnings ved 32 °C.

## Damp

---

Bag baos-stykkerne med damp ved 100 °C i 15 minutter.

## Teriyaki-sauce

---

Rør alle ingredienserne godt sammen på en lille pande, giv dem et kort opkog, og lad dem småkoge ved middel varme i 5 minutter; rør rundt en gang imellem.

## Tofu

---

Kom salt i tofuen, bland den med halvdelen af teriyaki-saucen og lad den trække i 1 time.  
Steg tofuen på en stegepande med belægning i godt med olie ved middel varme, indtil den er sprød. Hold den varm.

## Anretning

---





Fyld baos-stykkerne efter smag og behag.

## Tilberedelsestrin

---

**Professionel bagning med hævning 32°C i 1 Timer**

**Fortsæt med at forarbejde dejen efter hævning.**

**Sæt retten ind.**

**Professionel bagning med hævning 32°C i 30 Min.**

**Dampning 100°C i 15 Min.**

## Tips

---

I stedet for tofu kan der anvendes planted.chicken eller sojamasse.

## Tilbehør

---

Rustfri stålplade

Udstiksform ø10 cm

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

12.04.2023

