KIKKOMAN

Bao con carne di granchio

Tempo totale **20 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

Impasto:

900 g	di farina di grano
20 g	di lievito istantaneo
500 ml	di acqua
15 g	di zucchero
	Carta forno

Ripieno:

4 cucchiaini	di semi di sesamo bianco, tostati
200 ml	di salsa di ostriche
50 ml	di succo di lime
1	pezzo di zenzero
3 cucchiaini	di coriandolo fresco, tritato finemente
1,2 kg	di carne di granchio (in scatola)
4 cucchiaini	di erba cipollina, tritata finemente

Salsa hoisin:

200 g	di burro di arachidi
500 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
200 g	di zucchero di canna
150 ml	di aceto di riso
30 g	di aglio tritato finemente
2 cucchiai	di salsa Sriracha
3	pizzichi di pepe nero, macinato fresco

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Impasto: Sciogliere il lievito e lo zucchero in acqua a 37°C. Aggiungere la farina e impastare per 10 minuti, fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Lasciare lievitare in una ciotola coperta con pellicola trasparente in un luogo caldo per 40 minuti.

Ripieno: Scolare la carne di granchio, aggiungere il coriandolo, l'erba cipollina e lo zenzero. Poi aggiungere anche la salsa di ostriche, il succo di lime e i semi di sesamo.

Salsa Hoisin: Riscaldare la Salsa di Soia Kikkoman a basso contenuto di sale e l'aceto di riso a fuoco basso e mescolare per sciogliere lo zucchero di canna. Togliere dal fuoco e mescolare con Sriracha, aglio, burro di arachidi e pepe nero fino a quando il composto non sarà liscio e omogeneo.

Panini Bao: Spolverare l'impasto lievitato con la farina sul piano di lavoro e impastare di nuovo. Stendere l'impasto con uno spessore di un dito e tagliare cerchi di 10 cm di diametro. Mettere il ripieno al centro e arrotolare la pasta in piccole palline. Mettere un piccolo pezzo di carta da forno sotto ogni panino finito e cuocere a vapore in un cestino di bambù o in pentola a vapore per 4 minuti.

Servire: versare la salsa hoisin in una ciotola separata e servire con i panini bao al vapore.