KIKKOMAN

Bao con Funghi Pleurotus sfilacciati

Tempo totale **150 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

Impasto:

1 kg	di farina di grano
2 cucchiaini	di zucchero
2 cucchiaini	di sale
2	confezioni di lievito di birra disidratato (8 g per confezione)
1 cucchiaino	di lievito in polvere
2 cucchiai	di aceto di riso
400 ml	di acqua
100 ml	di latte
2 cucchiai	di olio

Ripieno:

3 kg	di funghi pleurotus
3	cipolle
6	spicchi d'aglio
100 g	di zenzero
2	mazzetti di cipollotto
150 ml	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
150 ml	Glassa Teriyaki Kikkoman
200 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
100 g	di zucchero
	Olio da cucina per friggere

Carote sottaceto:

250 ml	di aceto di riso
250 ml	di acqua
250 g	di zucchero
10 g	di sale
100 ml	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Impasto: mescolare acqua, latte, lievito e zucchero in una ciotola. Aggiungere farina, aceto e sale e lavorare fino a ottenere un impasto liscio. Lasciare lievitare per 1 ora, stendere, cospargere con il lievito e impastare nuovamente. Lasciare riposare per circa 30 minuti.

Ripieno: affettare la cipolla sottile, tritare lo zenzero, il cipollotto e l'aglio. Spezzettare i funghi con una forchetta o tagliarli in striscioline e marinare in salsa di soia Kikkoman per 15 minuti. Scolare il liquido in eccesso. Soffriggere i funghi in olio finché non iniziano ad ammorbidirsi. Aggiungere quindi l'aglio, il cipollotto e lo zenzero, poi la Salsa Kimchi piccante Kikkoman, la Glassa Teriyaki Kikkoman, l'aceto e lo zucchero. Continuare a cuocere ancora per un po'.

Carote in salamoia: tagliare la carota in fiammiferi e marinare in una grande ciotola con aceto, zucchero, Salsa Kimchi piccante Kikkoman, acqua e sale per almeno 1 ora. Preferibilmente fare questo passaggio la sera, lasciando tutto in una ciotola in frigorifero per l'intera notte.

Bao: dividere l'impasto in 20 porzioni, formare una palla con ciascuna di esse e stendere in sfoglie di circa 0,5 cm di spessore. Spennellare con olio e piegare al centro. Cuocere i Bao in un cesto di bambù o in pentola a vapore per circa 15 minuti.

Servire: Riempire i Bao con la miscela di funghi pleurotus e servire con carote sottaceto ed erbe fresche.

	Kikkoman
2 kg	di carote
Per servire:	
100 g	di cipollotto tritato
100 g	di coriandolo tritato
150 g	di germogli