

SIEMENS

Appetit auf Bao Buns

aus der
Dampf-Schublade?





Zutaten für 4 Brötchen

Brötchen:

125 g Mehl (Type 405)
5 g Hefe
5 g Zucker
50 ml Wasser, lauwarm
20 ml Kokosmilch
5 ml Öl
¼ TL Salz

Füllung

(zum Dämpfen):

8 Garnelen
8 Stangen grüner Spargel
1 Stück Paprika

Sauce:

200 g Mayonnaise
1 EL Sriracha-Sauce
1 TL Limettensaft

Eingelegtes

Gemüse:

2 Karotten
1/4 Rettich
etwas Salz
3 EL Zucker
150 ml Reisessig
150 ml Wasser

Einstellung Dampf-Schublade:

100 °C, 8 Minuten

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen glatten Hefeteig zubereiten und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 40 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit das eingelegte Gemüse zubereiten: Karotten und Rettich in feine Streifen schneiden und mit etwas Salz kneten, bis sie weich sind. Zucker, Reisessig und Wasser hinzufügen. Ruhen lassen. (Dies kann auch am Vortag erfolgen.)
3. Nach 40 Minuten den Teig erneut kneten, in 4 gleich große Kugeln teilen. Diese 15 Minuten gehen lassen.
4. Die Paprika in Streifen schneiden und den Spargel schälen.
5. Die Teig-Kugeln auf einen mit Backpapier ausgelegten Korb legen und 15 Minuten gehen lassen.
6. Dann die Kugeln zu dünnen Kreisen oder Ovalen ausrollen und in der Mitte zusammenfalten. Dazwischen Backpapier legen.
7. Brötchen, Paprika, Spargel und tiefgefrorene Garnelen auf den Dampf-Einsatz legen und dämpfen wie oben angegeben.
8. Die gedämpften Zutaten aus der Schublade nehmen.
9. Jedes Brötchen mit etwas Mayonnaise, 1–2 Garnelen, 1–2 Spargelstangen, 1–2 Paprikastreifen, etwas eingelegtem Gemüse und Koriander oder Thai-Basilikum garnieren. **Guten Appetit!**