Bułeczki na parze

6 porcji 40 min

Składniki

- 400ml mleka 2% (w temperaturze pokojowej)
- 50g masła (w temp. pokojowej)
- 400-500g mąki pszennej
- 1 czubata łyżeczka cukru
- 7g suszonych drożdży
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej

Przygotowanie

1. Do naczynia głównego wrzucić wszystkie składniki. Wymieszać ze sobą

   1 min + 8

2. Wyrobić ciasto

   1 min + wyrabianie

3. Ciasto przełożyć do innego naczynia, przykryć bawełnianą ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na godzinę.

4. Następnie podzielić ciasto na małe krążki (o średnicy około 10-12cm), podsypać mąką i ponownie przykryć ściereczką. Odstawić do wyrośnięcia.

5. Bułeczki można nadziewać w środku mięsem lub warzywami lub ugotować na parze bez żadnego wypełnienia

6 W papierowe papilotki włożyć krążki ciasta (jeśli nadziewamy, na krążek należy położyć farsz) i złożyć w kuleczkę

7 Gotować bułeczki na metalowej części parowara

25 min 120 2

8 Propozycja podania Bułeczki idealnie smakują nadziewane w środku z orientalną wołowiną. Mięso ugotowane w rosole (najlepsza będzie pręga wołowa) należy przyprawić, zamarynować w sosie sojowym, przyprawione przyprawą 5 smaków. Tak zamarynowane mięso podsmażyć na oleju kokosowym, wymieszać ze świeżą kolendrą i podawać jako farsz bułeczek.