CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 03.05.2018 – Tisch Nr 1

Knusprige Ente mit Pfannkuchen
****
Diverse Dim Sum
****
Spare Ribs Süss-Sauer
Gongbao Hähnchen
Ningbo Pak Choi
Gebratener Reis
****
Szechuanpfeffer-Glacé mit Chili-Ananas

BaoZi (gedämpftes Brötchen) 包子

Für etwa 22 Baozi

Für den Teig:

500	g	Mehl Typ 45
300	ml	warmes Wasser (die Menge an Wasser hängt von der Art Ihres Mehls ab)
5	g	trockene Backhefe
35	g	Zucker

Für die Füllung aus Schweinefleisch, Schnittlauch und Eiern:

300	g	gehacktes Schweinefleisch
150	g	chinesischer Schnittlauch
2	Stk.	Eier
3-4	Scheiben	gehackten Ingwer
3	EL	klare Sojasauce
2	EL	Shaoxing Reiswein
2	EL	Pflanzenöl (für die Eiern)
2	EL	Sesamöl
		ein wenig Salz

Lösen Sie die Hefe in 100ml warmem Wasser auf und lassen Sie sie rund 10 Minuten ruhen. Mischen Sie nun das Mehl mit der aufgelösten Hefe und geben Sie das restliche warme Wasser nach und nach dazu. Kneten Sie und formen Sie einen glatten und homogenen Teig. Legen Sie den Teig in eine grosse Schüssel und bedecken Sie ihn mit Folie oder einem feuchten Tuch. Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort (25-30 °C) für 1-1,5 h aufgehen.
Schlagen Sie die Eier auf. Kochen Sie die Eier in einer zuvor mit Öl erhitzten Pfanne. Sobald sich eine Omelette gebildet hat, brechen Sie die Omelette in kleine Stücke und legen sie Sie beiseite.
Nach dem Sie den Schnittlauch gewaschen haben, schneiden Sie ihn in ca. 0.5cm grosse Stücke.
Mischen Sie das Hackfleisch mit der Sojasauce, dem Shaoxing-Reiswein, dem gehackten Ingwer, dem Sesamöl und salzen die Mischung ggf. Fügen Sie nun die Eier (Omelette) und den Schnittlauch hinzu und mischen alles zusammen. Stellen Sie nun die fertige Füllung kühl.
Nehmen Sie den aufgegangenen Teig und formen Sie ihn zu einer Rolle. Schneiden Sie den Teig in 30-35g schwere Stücke. Formen Sie die Stücke zu einer Scheibe mit einem Durchmesser von ca. 10-11cm. Legen Sie ca. 30g der Füllung in die Mitte der Scheibe. Achten Sie darauf dabei ca. 1-1.5cm des Randes frei zu lassen. Formen Sie die gefüllten Scheiben zu kleinen Taschen. (Siehe Bild)
Legen Sie die Baozi in ein zum Dampfen geeignetes Gefäss. Achten Sie darauf unter jedem Baozi ein Stück Backpapier zu legen um zu verhindern, dass die Baozi auf dem Boden kleben bleiben.
Wichtig: Die Baozi müssen 30-45min in dem geschlossenen Gefäss ruhen bevor sie gekocht werden. Die 2. Ruhephase ermöglicht den Baozi's schön rund zu werden und aufzugehen.
Dämpfen Sie die Baozi's bei mittlerer Hitze während 11-12 Minuten (wenn der Dampf zu stark ist, stirbt der Teig und kann nicht mehr aufgehen). Lassen Sie die Baozi's nach dem Dämpfen ca. 5 Minuten im Gefäss ruhen, ohne den Deckel zu öffnen, ansonsten zerfällt der Teig und die Baozi's werden nicht schön.