



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 kążki (o średnicy około 10-12cm), posypać mąką i ponownie przykryć ściereczką. Odstawić do wyrośnięcia.

5

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



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



Gotować bułeczki na metalowej części parowara



25 min



120



2



Propozycja podania Bułeczki idealnie smakują nadziewane w środku z orientalną wołowiną. Mięso ugotowane w rosolu (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.
