Gua bao

Service : 4 portions

Source : Éline Bonnin (Patate et Cornichon) https://www.instagram.com/p/Cz_RgHXOtte/

Ingrédients

- 1 ⅔ tasses (250 g) de farine
- ½ tasse (125 mL) d'eau
- 1 c. à café de levure deshydratée
- 1 c. à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe d'huile neutre

Préparation

1. Dans l'eau tiède, délaie la levure pour la réhydrater. Ajoute le sucre. Laisse reposer environ 10 minutes.
2. Mélange la farine et le sel puis verse l'eau tiède. Mélange à la pâte pour former une boule de pâte. Pétris quelques minutes puis laisse la pâte reposer sous un linge humide pendant une heure.
3. Dégaze la pâte à gua boa et divise-la en 4 petites boules. Étale-les pour faire 4 ronds de pâte d'un demi centimètre d'épaisseur environ. Avec un pinceau, huile une face de chaque rond de pâte. Place un morceau de papier cuisson sur le côté huilé et replis les bao sur eux-même.
4. Laisse reposer encore 20 minutes.
5. Pendant ce temps, fais chauffer une casserole d'eau.
6. Place les gua bao dans ton panier vapeur et dispose le panier sur la casserole d'eau pour 14 minutes de cuisson.

Révision #5
Créé 2023-11-26 15:25:29 UTC par blacksponge
Mis à jour 2023-11-26 16:05:40 UTC par blacksponge