

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane cinese al vapore con pasta madre

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

350 g di farina 00
150 g di pasta madre
180 ml di acqua
1 cucchiaio di zucchero
3 cucchiaini di olio di semi
1 cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

1 Impastare tutti gli ingredienti e mettere a lievitare fino al raddoppio.

Lasciare l'impasto molto morbido.

Riprendere l'impasto, formare delle palline. Siccome l'impasto è molto morbido, disporre le palline a lievitare solo in "altezza" diciamo, con dei pesi attorno.



2 Lasciar lievitare di nuovo.

La cottura deve avvenire al vapore, quindi prendere una pentola con cestello apposito o una vaporiera elettrica.

Adagiare le palline nel cestello su di un foglio di carta forno.





3 Chiudere la vaporiera con il coperchio. Cuocere a vapore per 15 minuti circa. Lasciar asciugare su una grata.



4 Ecco l'interno.

