

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pane cinese al vapore con pasta madre

di: *maria-trento*

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 cucchiari 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.

