| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 50 Min. | ganzjährig | Asien |

# BAO BUN



## KURZ VORGESTELLT

Als Streetfood sind die gedämpften Brötchen mit ihrer fluffigen Konsistenz weltweit bekannt geworden. Zusammen mit einer würzigen Füllung sind die Buns eine Überraschung auf jeder Party.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20 g | Hefe | 1 TL | Backpulver |
| 2 dl | Wasser, warm | 70 g | Brauner Zucker |
| 500 g | Weissmehl | 1 TL | Salz |
| | | 3 EL | Sonnenblumenöl |

## ZUBEREITUNG

1. Die Hefe im Wasser auflösen und mit allen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Std. gehen lassen.
3. Jeweils aprikosengrosse Stücke vom Teig abnehmen und oval ausrollen. Die Teiglinge mit etwas Öl bepinseln und zur Hälfte zusammenfalten.
4. Nochmals 20 Min. ruhen lassen.
5. Auf ein geöltes Lochblech legen und im Ofen bei 100° C Dampf 13 Min. garen.

TIPP: Die Buns können auch auf Backpapier im Bambuskorb über Wasserdampf gedämpft werden.

Rezept: Tanja Grandits. Tanja vegetarisch. AT-Verlag 2021 - Foto: compactcook.com