

Panecillos al vapor rellenos de carne de cerdo (Baozi)

INGREDIENTES:

Para la masa

- 250 de agua hirviendo
- 15 gr de levadura fresca
- 10 gr de levadura química en polvo
- 200 gr de harina de repostería
- 50 gr de azúcar
- 1 cucharada de sal

Para el relleno

- 4 cebolletas rectas cortadas en rodajas de 3 cm
- 400 gr de carne picada de cerdo
- 2 cucharadas de salsa de soja
- ½ cucharadita de vino de arroz (*sake*)
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta blanca molida
- 10 gr de azúcar
- 1 pellizco de cinco especias chinas
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 250 gr de agua (*para el vapor*)

PREPARACIÓN:

1. Ponga el agua en el vaso y caliente **2 min/37°C/vel 2**.
2. Añada la levadura fresca y la química, mezcle **2 min/vel 1**.
3. Incorpore la harina de fuerza, la harina de repostería, el azúcar y la sal. Amase **5 min/vel espiga**. Retire la masa a un bol, cubra con film transparente y deje reposar 1 hora. Mientras tanto haga el relleno.
4. Ponga en el vaso las cebolletas y trocee **5 seg/vel 5**. Con la espátula, baje las paredes hacia las cuchillas.
5. Añada la carne picada, la salsa de soja, el sake, la sal, la pimienta blanca, el azúcar, la mezcla de especias chinas y el aceite de sésamo. Mezcle **30 seg/giro invertido/vel 3**. Retire a un bol y reserve.
6. Ponga la masa sobre la superficie de trabajo ligeramente enharinada, forme un rollo y divídalo en 13 partes. Cubra con film transparente o con un paño de cocina y deje reposar durante 15-20 minutos.
7. Con el rodillo, estire cada porción en un círculo de 10-12 cm de diámetro. Ponga en el centro de cada círculo una cucharada colmada de relleno, suba el borde de la masa sobre el relleno para formar un saquito y presione para sellar. Colóquelos sobre papel de hornear o capsulas de magdalenas y póngalos en el recipiente Varoma y la bandeja. Tape y reserve.
8. Ponga el agua en el vaso. Sitúe el Varoma en su posición y programe **20 min/Varoma/vel 1**. Sirva inmediatamente.

NOTA: *Puede freírlos en abundante aceite caliente en vez de cocinarlos al vapor. Puede prepararlos con antelación y guardarlos en un recipiente hermético en el frigorífico, en este caso ponga 5 min más al cocinarlos al vapor.*

