Bao Burger Buns

Dauer:	2 h
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Rezept für 8 Personen:

Equipment:	
1	Schüssel
1	Küchenmaschine oder Handrührer
1	Dampfgarer
Gewürze & Zutaten:	
400 G	Weizenmehl, Typ 550
150 ml	Milch, warm
2 EL	Zucker
2 TL	Trockenhefe
1 Prise	Salz
optional etwas	schwarzer Sesam

Zubereitung

1	Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe einer Küchenmaschine oder eines Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
2	Wenn sich das Teigvolumen deutlich sichtbar vergrößert hat, nochmals durchkneten. Anschließend in acht Teile teilen und daraus Kugeln formen. Erneut gehen lassen.
3	In der Zwischenzeit aus dem Backpapier 10×10 cm Quadrate schneiden. Da ihr die Bao Burger Buns dämpft, solltet ihr euch passend zu eurem Dampfgerät das Backpapier ausschneiden und mit Hilfe eines Lochers Löcher hineinstanzen. So kann der Dampf durch alle Etagen dringen, aber der Teig bleibt nicht daran kleben.
4	Wenn die Kugeln nach etwa 30 Minuten schön aufgegangen sind, einmal mit dem Nudelholz darüber rollen, sodass ovale Teiglinge entstehen. Auf die eine Hälfte dieses Ovals nun das Backpapier legen und den Teigling in der Mitte zusammenklappen und sofort vorsichtig in das Dampfgerät legen.
5	Die Bao Buns nun für 20 min. dämpfen, vorsichtig herausnehmen und das Backpapier entfernen. Fertig zum Belegen!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim