



Char Sui Bao

www.monikucha.pl

Cha Sui&Cha Sui Bao – grudniowe wyzwanie Daring Cooka, pomysł Sary, prowadzącej bloga Belly Rumbles. Char sui to polędwica wieprzowa o smaku BBQ, marynowana w sosie hoisin, sosie sojowym i ostrygowym z dodatkiem czosnku i imbiru, a następnie ugrilowaną najlepiej na grilu. Drugą częścią wyzwania było Char Sui Bao czyli bułki nadziewane char sui, pieczone albo uparowane. Ja przygotowałam obie wersje. Pieczone bułki przypominały mi w smaku bułki do hamburgerów, lekko słodkie i kruche. Idealnie smakowały nadziane mięsem BBQ. Zlepiając bułki trzeba uważać, aby brzegi nie wyszły zbyt cienkie, bo będą pękać podczas w piekarniku. Bułki przygotowane na parze smakowały jak pyzy, a ja pyzy po prostu uwielbiam. Obie wersje bardzo przypadły mi do gustu i na pewno przygotuje je ponownie, bo jest idealny imprezowy snack.

Wieprzowina Char Sui

Składniki:

- 0.5kg polędwicy wieprzowej
- 4 duże ząbki czosnku, zmiążdżone
- 1 łyżeczka startego imbiru
- 1 łyżka oleju arachidowego
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżki sosu hoisin
- 1 łyżka jasnego sosu sojowego
- 1 łyżka ciemnego sosu sojowego
- 1 łyżeczka sosu ostrygowego
- 1 łyżka wina Shaoxing
- ½ łyżeczki białego pieprzu
- szczypta soli
- ½ łyżeczki przyprawy pięciu smaków
- ½ łyżeczki oleju sezamowego
- ½ łyżeczki czerwonego barwnika do jedzenia (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Wszystkie składniki marynaty dobrze ze sobą mieszamy.

Polędwicę obkrawamy z tłuszczu i kroimy na 4 równe części, dzięki czemu marynata lepiej przeniknie do mięsa. Przekładamy mięso do pojemnika i zalewamy 2/3 ilości marynaty. Wkładamy do lodówki na minimum 4 godziny, a najlepiej na noc. Pozostałą część marynaty wkładamy na lodówki.

Na 1 godzinę przed pieczeniem wyjmujemy mięso z lodówki. Char Sui najlepiej opiekać na grillem. Jeżeli nie mamy akurat dostępu do grila musimy wykorzystać piekarnik, Nagrzewamy piekarnik do 180°C.

Przekładamy mięso na raszki i pieczemy przez 10 minut, obracając 2 razy i polewając marynatą. Zwiększamy temperaturę do 200°C i pieczemy jeszcze 20 minut.

Pieczone Char Sui Bao

Składniki nadzienia:

- 350gm char sui, pokrojonego w kostkę
- 2 szczypiory od dymki, drobno pokrojone
- 1 łyżka sosu hoisin
- 1 łyżka ciemnego sosu sojowego
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- ¼ szklanki wywaru z kurczaka
- 1 łyżeczka skrobi kukurydzianej
- ½ łyżki oleju

Przygotowanie:

Rozgrzewamy olej w woku. Dodajemy pokrojone char sui i szczypiory dymki, mieszamy i smażymy około 1 minuty. Dodajemy sos hoisin, sos sojowy i olej sezamowy, mieszamy i smażymy kolejną minutę.

W kubku mieszamy skrobię kukurydzianą z wywarem z kurczaka i dodajemy do char sui. Dokładnie mieszamy i gotujemy, aż wszystko zgęstnieje, około 1-2 minuty. Zdejmujemy z ognia i odkładamy na bok.

Ciasto na pieczone bułki

Składniki:

- 2 ½ łyżeczki suszonych drożdży
- ¼ szklanki cukru
- ½ szklanki ciepłej wody
- 2 szklanki mąki
- 1 jajko, lekko ubite
- 3 łyżki oleju
- ½ łyżeczki soli

- 1 jajko, lekko ubite, do posmarowania

Przygotowanie:

W misce rozpuszczamy cukier w ciepłej wodzie. Dodajemy drożdże i odkładamy na 10-15 minut, aż drożdże się spenią.

Mąkę przesiewamy przez sitko.

Do mąki dodajemy jajko, olej, sól i drożdże. Wszystko dokładnie mieszamy. Przekładamy na posypaną mąką blat i ugniatamy ciasto przez około 10 minut, aż będzie elastyczne i gładkie.

Przekładamy ciasto do lekko naoliwionej miski, przykrywamy wilgotnym ręcznikiem i odkładamy na 1-2 godziny, aż podwoi swoją objętość.

Kiedy ciasto urośnie, ugniatamy je raz i dzielimy na 12 równych kawałków, które formujemy w kulę.

Nagrzewamy piekarnik do 200°C.

Każdą kulę rozwałkujemy, aż otrzymamy krążek o średnicy 5cm. Palcami lekko spłaszczamy brzegi, powiększając średnicę do około 8cm i zostawiając środek grubszy. Dzięki czemu bułki nie będą pękać podczas pieczenia.

Na środku krążka kładziemy po 1 łyżce nadzienia, zwijamy brzegi i formujemy kulę. Układamy bułki zlepianiem do dołu, na przygotowanej wcześniej blaszce do pieczenia wyłożonej papierem pergaminowym.

Przed włożeniem do piekarnika bułki smarujemy jajkiem.

Pieczemy przez 15 minut, aż zbrązowieją.

Ciasto na bułki na parze (ala pyzy)

Składniki:

- 1 szklanka mleka
- ¼ szklanki cukru
- 1 łyżka oleju
- ¼ łyżeczki soli
- 2 ½ łyżeczki skrobi kukurydzianej
- 3 szklanki mąki

Przygotowanie:

Mleko podgrzewamy, aż do momentu przed pojawieniem się kożucha. Dodajemy cukier, olej i sól. Odkładamy na bok, aż osiągnie temperaturę 45°C. Dodajemy drożdże i odkładamy na 10-15 minut, aż mleko się spieni.

Mąkę przesiewamy przez sitko do dużej miski. Dodajemy drożdże i dokładnie mieszamy. Przekładamy na posypany mąką blat i ugniatamy przez 10 minut. Ciasto powinno być gładkie i elastyczne.

Ciasto przekładamy do lekko naoliwionej miski, przykrywamy wilgotnym ręcznikiem i odkładamy na bok, na 1-2 godziny, aż ciasto podwoi swoją objętość.

Ciasto knockup i dzielimy na 20 równych kawałków. Każdy kawałek rozwałkowujemy na krążek o średnicy 7-8 cm.

Na środku każdego krążka umieszczamy 1 łyżkę nadzienia, zwijamy brzegi i formujemy kulę, którą umieszczamy na papierze pergaminowym, na bambusowym parowniku lub w garnku do tego przygotowanym. Odkładamy na bok na 20 minut.

W międzyczasie zagotowujemy wodę w woku lub w garnku. Po 20 minutach umieszczamy bułki na parze i parujemy około 12 minut.