

## BAOZI



*Temps de préparation: 1h 30mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 12*

### Ingrédients:

- 250g Eau chaude
- 15g Levure boulangère fraîche
- 10g Levure chimique
- 230g Farine à pain
- 200g Farine à pâtisserie
- 50g Sucre
- 1cc Sel
- 4 Ciboules coupées en rondelles 3cm
- 400g Viande hachée de porc
- 2cs Sauce soja
- 1cc Vin de riz
- 1/2cc Sel
- 2 pincées Poivre moulu
- 10g Sucre
- 1 pincée 5 épices en poudre
- 2cs huile de sésame

### Préparation:

- La pâte:

Mettre 250g d'eau chaude dans le bol et chauffer 2 min/37°C/vitesse 2.

- Ajouter 15g de levure boulangère et 10g de levure chimique, puis mélanger 2 min/vitesse 1.

- Ajouter 230g farine à pain, 200g farine à pâtisserie, 50g sucre et 1cc sel, puis pétrir 5 min/pétrissage. Transvaser la pâte dans un récipient, la filmer au contact et laisser pousser 1 heure environ. La pâte doit tripler de volume. Pendant ce temps, préparer la garniture.

- La Garniture:

Mettre 4 ciboules dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

- Ajouter 400g de viande hachée, 2cs sauce de soja, 1cc vin de riz, 1cc sel, 1/2cc poivre, 10g sucre, 1 pincée de cinq épices 2cs d'huile de sésame puis mélanger 30 sec/sens inverse /vitesse 3. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Finition:

Etaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, former un boudin et couper en 12 rondelles. Les couvrir de film

alimentaire ou avec un torchon et laisser reposer pendant 15-20 minutes. Pendant ce temps, tapisser le Varoma et le plateau vapeur de papier cuisson, puis réserver.

-

Abaisser chaque rondelle en disque (Ø 10-12 cm) à l'aide du rouleau à pâtisserie. Disposer au centre de chaque disque une belle cuillère de garniture, remonter le bord de la pâte sur la garniture pour former un petit sac et appuyer pour souder.

- Répartir les baozis sur le Varoma et le plateau vapeur préparés, puis insérer ce dernier.

Mettre l'eau dans le bol. Mettre en place l'ensemble Varoma et cuire à la vapeur 20 min/Varoma/vitesse 1. Servir aussitôt.