Bao con Langostinos Crocantes



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Langostinos rebozados en panko fritos: 6 Unidades

Pickles: c/n

Bao

Aceite: 40 c.c.
Agua tibia: 180 c.c.
Azucar: 3 Cucharadas
Bicarbonato De Sodio: 1/4 cdta
Harina: 325 Gramos
Leche en ´polvo: 1 y 1/2 cdas
Levadura seca: 5 Gramos
Polvo de hornear: 1/4 cdta
Sal: 1/2 cdta

Lactonesa de limón

Aceite Neutro: 100 c.c.
Jugo de Limón: 30 c.c.
LECHE ENTERA: 50 c.c.
Limón para su ralladura: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

Bao

- En un bowl mezclar agua tibia, *levadura* y azúcar hasta disolver y dejar descansar 5 minutos
- En batidora con gancho amasar *harina*, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, sal y agregar el agua con *levadura*.
- Cuando comienza a integrarse añadir aceite neutro y seguir trabajando hasta que forme un bollo liso.
- Trabajar con las manos en la mesada y dejar descansar por 60 minutos hasta duplicar su volumen.

- Cortar en bollos de 25 gramos, bollar y dejar levar en placa tapado con film por 30 minutos (doble de volumen)
- Estirar con palote y espolvoreados con *harina* dándole forma ovalada y luego doblados a la mitad sobre cuadrados individuales de papel *manteca* aceitados.
- Dejar descansar 10 minutos
- Cocinar en vaporera por 10 minutos

Lactonesa

- Con mixer en el fondo del vaso sin mover emulsionar leche y aceite.
- Cuando comience a espesar mover de a poco el mixer para integrar todo.
- Agregar *jugo* de *limón* y terminar de emulsionar, *condimentar* con sal y reservar.

Armado

- Rellenar cada bao abriendo un poco.
- En la base colocar lactonesa, un langostino crocante sobre cada uno y terminar con *pickles* (pepino, *zanahoria* y nabo).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bao-con-langostinos-crocantes