Pan Chino al Vapor



Ingredientes

Aceite: 10 cm3
Azucar: 10 grs
Levadura en polvo: 5 Gramos
Sal: 2 Gramos
Agua: 210 cm3
Harina: 370 Gramos
Polvo de hornear: 5 Gramos

Preparación de la Receta

- Formar en la mesa de trabajo un volcán con la *harina*, en el centro colocar el polvo para hornear, *levadura*, azúcar, aceite y sal.
- Agregar agua y comenzar a amasar hasta que se integre por completo.
- Permitir una *fermentación* hasta doblar el volumen.
- Dividir en piezas de 40 gramos y bolear.
- Reposar las piezas tapadas con plástico por 5 minutos.
- Estirar con la ayuda de un rodillo cada bolita para formar una especie de tortilla de unos 10 cm de diámetro.
- Rociar levemente con aceite en spray y doblar a la mitad.
- Colocar de manera individual en papeles cortados en una vaporera de bambú y cocinar durante 7 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-chino-al-vapor