

Pains vapeur (Gua Bao)

Ingrédients (pour 8 petits pains):

2½ tasses (300g) de farine tout usage
1/4 c. à thé (2g) de sel
1 c. à thé (4g) de levure instantannée
2 c. à table (25g) de sucre
2 c. à thé (8g) de poudre à pâte
30ml de lait
135ml d'eau tiède
2 c. à thé d'huile végétale

Préparation

****La pâte peut être fait dans une machine ou à la main****

Mettre tous les ingrédients ensemble dans un mélangeur KitchenAid et mélanger à basse vitesse (#1 ou #2) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine lousse.

Augmenter la vitesse au #3 pour 5 minutes. Il se peut que nous ayons à ajouter entre 1ml et 5ml d'eau si la pâte semble trop sèche. La pâte ne devrait pas coller au fond du bol, mais ne doit pas être trop grumeleuse.

Après le 5 minutes de pétrissage, former une boule avec la pâte et la mettre dans un bol huilé. Huiler aussi le dessus de la boule de pâte pour ne pas qu'elle s'assèche. Couvrir le bol d'un linge humide et laisser reposer 1h30 pour faire doubler la pâte.

***Truc: Pour aider la pâte à lever, placer le bol dans le micro-onde avec une tasse d'eau bouillante à côté.**

Au bout de 1h30, diviser la pâte en 8 portions égales. Former une boule avec chacun des morceaux.

À l'aide d'un petit rouleau à pâte, aplatis la boule afin de former un disque ovale (environ 6" ou 15 cm de long).

Huiler légèrement le dessus du disque de pâte, puis plier en deux.

Placer les morceaux de pâte dans un cuiseur à vapeur en les déposant sur un petit morceau de papier parchemin. Cuire à température moyenne pour 9 minutes

Les pains sont prêts à être garnis!