



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Хрупкави калмари с осолено яйце и кокосова коричка в домашно хлебче (бао)



2 – 4 порции

СЪСТАВКИ

500 г **бейби калмари**, почистени (помолете вашия търговец на риба да направи това вместо вас)
200 г царевично брашно, овкусено с ½ чаена лъжичка сол и ½ чаена лъжичка пипер
3 скилидки чесън
1 прясна червена чушка чили (или 1 люта чушка кайен, ако обичате лютиво)
2 стръка зелен лук, нарязани на ситно
растително олио за пържене

ОСОЛЕНО ЯЙЦЕ И КОКОСОВА КОРИЧКА

50 г изсушен кокос
1 приготвен на пара осолен размачкан **ййчен жълтък**
2 с. л. усянмян (китайска подправка на прах, смес от пет подправки)
1 ч. л. сол
4 ч. л. гранулирана захар

Срирача/Японска **майонеза** за дресинг

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте калмарите и ги разрежете така, че да можете да ги отворите и да ги поставите плоско. Направете с ножа леки разрези във вид на ромбове върху парчетата калмари (така калмарите ще се извият красиво при готвенето).

Поставете калмарите и пипалата им в купа и изсипете царевичното брашно, след което покрийте купата с чиния или капак. Хванете купата с капака здраво и разклатете, за да се смеси съдържанието добре.

След разклащането с пръсти втрийте брашното в калмарите, така че всяко парче да е отделно и да е колкото е възможно по-сухо. Ако е необходимо, можете да добавите още царевично брашно. Нарезете на ситно чесъна и чушките чили. Нарезете на ситно пресния лук.

ЗА ОСОЛЕНОТО ЯЙЦЕ И КОКОСОВАТА КОРИЧКА

Гответе на пара осоленото яйце 10 минути, оставете го да изстине, извадете жълтъка и го размачкайте добре с вилица. Запечете изсушения кокос в сух тиган за пържене на средна температура за 4 – 5 минути, докато не стане равномерно златистокафяв. След това го сложете в мелница за подправки, мелница за кафе или хаванче с останалите съставки и смелете сместа на фин прах.

ГОТВЕНЕ

Напълнете наполовина голяма тенджера, уок тиган или фритюрник с растително олио и загрейте до 180°C или докато потопен в олиото връх на дървена клечка или шиш не започне да пращи след около секунда.

Внимателно пуснете в олиото парчетата калмари и пържете 2 – 3 минути или докато не станат златистокафяви. Извадете парчетата калмари внимателно с дупчена лъжица и ги подсушете добре в плоска чиния, покрита с кухненска хартия.

В отделен уок тиган загрейте 1 супена лъжица растително олио на средно висока температура. Добавете чесъна и чилито, а след това и калмарите и ги разбъркайте няколко пъти. Прехвърлете калмарите в пригответените на пара хлебчета (бао) (рецептата по-долу), след което ги покрийте със зеления лук, осоленото яйце и кокосовата коричка, преди да сервираете.

Сервирайте с японска (срирача) майонеза отстрани.

ТЕСТО ЗА ДОМАШНИ БАО ХЛЕБЧЕТА



10 големи или 16 – 20 малки хлебчета (бао)

СЪСТАВКИ

ЗА СУХАТА СМЕС

530 г средно глутеново
пшенично брашно (чисто
брашно/универсално брашно),
плюс допълнително за
набрашпяване
½ ч. л. сол
7 г или 1 пакетче
бързодействаща суха мая
40 г пудра захар
15 г бакпулвер

ЗА ТЕЧНОСТТА

50 ml мляко
200 – 250 ml топла вода (в
зависимост от влажността в
помещението – ако въздухът е
много сух, сложете повече вода,
ако е влажен – по-малко)
25 ml растително или
слънчогледово олио

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Сложете сухите съставки в купа на миксер със стойка с приставка кука за тесто.

Смесете течните съставки в мерителна кана. След това бавно излейте течността в миксера, оставете го да бърка на ниска скорост около 2 минути, докато цялата вода не се смеси с брашното. След това повишете скоростта за още 2 минути, докато тестото не стане гладко, но леко лепкаво. След като тестото е добре омесено, поръсете го с 2 супени лъжици брашно. Оформете от тестото кръгла топка, като оберете тестото от страните на купата, след което го намажете с 1 супена лъжица растително масло, сложете го обратно в купата, покрийте го с влажна кърпа и го оставете настрана за 1 – 1 ½ часа на топло, за предпочитане влажно и защитено от течения място (като например във фурна със стайна температура).

Когато тестото увеличи двойно обема си, можете да направите от него каквито желаете форми, преди да го обработите с пара. Времето на обработване с пара варира между 8 и 15 минути, в зависимост от формата и размера на хлебчетата, които сте направили (колкото по-тънко е хлебчето, толкова по-кратко е времето за обработка с пара).

Разточете втасалото тесто за питките, докато не стане съвсем плоско и с дебелина приблизително 4 mm, след което го нарежете на правоъгълници или на кръгове. Ако сте изрязали кръгове, разточете ги още веднъж след изрязването, за да оформите издължени овални форми. След като всички форми са изрязани, намажете леко с четка горната част на всяка една с малко растително олио. Поставете намазнена дървена пръчица в средата на всяко парче тесто и сгънете едната част върху другата, така че да се оформят „устни“, след което извадете пръчицата. След като формите тип „сандвич“ са готови, покрийте ги с влажна кърпа и ги оставете настрана за 15 – 20 минути. След това ги поставете върху устойчива на мазнина хартия и ги гответе на пара 8 – 15 минути (в зависимост от размера на хлебчетата бао) в покрита кошница за готвене на пара, в уок тиган, наполовина пълен с вряща вода, без да отваряте капака, докато не са готови и добре бухнали. Извадете от кошницата, напълнете с желания пълнеж и сервирайте.