

Pains Baos, tomates séchées, Comté, caramel de Balsamique |

Recette pour 15 pains



Description

Un pain asiatique cuit à la vapeur, que vous allez pouvoir marier à une multitude de créations.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi ne pas les farcir ou leur donner la forme que vous souhaitez.

Ingrédients

Pâte pain Baos

- 500 Gr Farine
- 30 Gr Sucre
- 5 Gr Sel
- 30 Gr Huile végétale
- 11 Gr Levure chimique
- 290 Ml Eau tiède
- 1 Cuil. à thé Levure sèche

- Sel et poivre

Farce

- 65 Gr Tomates séchées
- 50 Gr Fromage comté
- 2 Cuil. à thé Caramel de balsamique
- 55 Gr Huile d'olive
- 1 Gousse(s) Ail haché

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Vapeur** à **212 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Mise en place

Ciselez finement les tomates séchées.

Hachez finement la gousse d'ail.

Râpez le fromage Comté.

Préparez des carrés de papier huilé d'environ 5 cm de côté, pour la cuisson.

Pâte à pain Baos

Pétrissage

Réunissez dans votre bol de malaxeur, l'huile végétale, le sucre, le sel, la farine et la levure chimique. Munissez-vous du crochet, faites couler l'eau de votre robinet tiède + (40°C/104°F).

Mélangez-y la levure, versez le tout dans le bol du malaxeur.

Faites tourner doucement pour mélanger les ingrédients ensemble. Donnez un coup de corne à l'intérieur sur les parois du bol, puis passez en deuxième vitesse et laissez tourner 10 minutes.

Détaillez la pâte en morceaux de 60 gr, les bouler et les poser sur un papier huilé.

Recouvrez le tout d'un film alimentaire.

Abaisse

Prenez une boule, l'aplatir avec le bout des doigts tout en gardant un monticule au milieu du cercle, entre 8 et 10 cm de diamètre.

La farce

Dans un blender ou robot coupe, réunissez tous les ingrédients, une fois le tout amalgamé, rectifiez l'assaisonnement.

On ne cherche pas à avoir une purée, il va rester des morceaux de tomates ou de fromage râpé.

Finition et cuisson

Façonnage

Déposez la garniture sur le monticule au centre du cercle de pâte. Remontez les bords entre vos doigts vers le haut, collez-les ensemble. Exercez un twist pour fermer la clef, déposez côté fermeture sur un papier huilé ou graissé.

Recouvert d'un papier film alimentaire, laissez pousser 10 à 15 minutes.

Cuisson

Déposez chaque pain avec son papier dans le papier vapeur, comptez 10 minutes de cuisson.

Bon appétit!