



Apprenti van Rolf Jongedijk (groep7)

Bao Pao met gemarineerd ei

Voor 14 stuks

De eieren

10 eieren
100ml ketjap manis
50ml zoete chili saus
1 bol knoflook geperst
Sap van 1 citroen
2 eetlepels tamarinde
Scheutje thaise visssaus

Baopao deeg

500 gr baopao meel (of patentbloem)
10gr gedroogde gist
7gr zout
3 el suiker
1 el zonnebloemolie
250ml volle melk
50ml slagroom
2 tl geelwortelpoeder (kurkuma of kunjit)

Baopao gehaktvulling

5 ons half om half gehakt
2 bolletjes knoflook geperst
1 uit fijn gesnipperd
2 cm gemberwortel geraspt
2 cm laoswortel geraspt
4 limoenblaadjes
1 tl vetsin
Beetje zout
Beetje peper
Scheut oestersaus
Scheutje ketjap manis
2 theelepels suiker

Kook de eieren hard. Pel de eieren. Prik met een vork van alle kanten diep in het gekookte ei zonder kapot te maken. Maak een marinade van de genoemde ingrediënten. Roer goed door, en zet de gekookte eieren onder de marinade in de koelkast. Laat ten minste twee dagen gekoeld marineren. Haal de eieren uit de marinade, dep ze droog en snij ze voorzichtig doormidden. Zorg dat de dooier mooi in het halve ei blijft zitten.

Let op ! circa 3 uur voorbereidingstijd

Meng de ingrediënten voor het deeg tot een soepel geheel en kneed dit in de keukenmachine met deeghaken minimaal 15 minuten door. Maak van het deeg een bal en laat deze in een met een natte theedoek afgedekte licht met olie ingevette kom op een warme tochtvrije plek 1,5 tot 2 uur rijzen. Ik doe het altijd in de heteluchtoven die ik van tevoren op 50 graden heb verhit. Zorg dat de oven tijdens het rijzen uit staat! Draai van het deeg bolletjes van ca 70 gram, en leg deze op een plaat en dek toe met een vochtige theedoek op een tochtvrije plaats tenminste 20 graden. Bak weer in de oven die uitstaat. Bereid intussen de gehakt vulling.

Verhit wat olie in een pan en fruit daar de ui en de knoflook in. Voeg het gehakt toe en bak dit in ongeveer 5 minuten rul. Voeg de sojasaus en chilisaus naar smaak toe en bak dit enkele minuten mee. Breng de vulling op smaak met gember en laos. Doe suiker, zout, peper en vetsin erbij en laat het afkoelen. Roer de oestersaus en ketjap door het gehakt. Laat even afkoelen.

<p>Baopao ‘draaien’</p>	<p>Neem een deegbolletje in de hand en plat de randen met duim en wijsvinger tot je een ronde deeglap hebt met in het midden een dik deel. Kijk voor de details op YouTube hoe de echte Indonesiërs het doen.</p> <p>Hou het deeg in je ene hand, zorg dat het dikke deel in de kom van je hand ligt. Schep daar in het midden 1 eetlepel gehaktvulling op. Leg een half gekookt en gemarineerd ei op de vulling. Pak de randjes en vouw deze naar het midden toe, zodat het deeg om de vulling heen gaat zitten. Maak evt de randjes wat vochtig zodat het beter pakt. Leg de broodjes met de sluiting naar beneden op een stuk bakpapier en laat ze afgedekt met een natte theedoek ongeveer 45 minuten rijzen.</p>
<p>Baopao stomen</p>	<p>Gebruik bij voorkeur een stoompan of een elektrische rijstkoker met een stoompan er in. Zorg dat er voldoende water in zit, en laat het goed doorstomen. Doe onder het deksel een droge theedoek tijdens het stomen, zodat er geen condensdruppels op de baopao komen. Leg in het midden van de stoompan 3 tot 4 broodjes op het stukje bakpapier per keer en stoom de bapao in 15 minuten gaar. Niet tussendoor openen!</p> <p>Opmaak</p> <p>Serveer de broodjes (lauw)warm op een bananenblad en met een stukje komkommer, mango en een scheutje chilisaus. Gestoomde bapao broodjes kun je ook heel goed invriezen. Na het ontdooien kun je ze opwarmen in de magnetron of door ze opnieuw (kort) te stomen.</p>



Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

