

Пампушка-завитушка Хуацзюань (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 8 булочек:

дрожжевое тесто – 800 г,
пшеничная мука – немного (для присыпки),
черный кунжут – 1 ст.л.,
морская соль – 1/2 ст.л.,
растительное масло – 1 ст.л.



1. Приготовить тесто по рецепту «[Дрожжевое тесто](#)».
2. Для начинки булочек нужно измельчить черный кунжут (например, в блендере), а затем молотый кунжут смешать с морской солью.
3. Для удобства работы с тестом его лучше разделить на две части. Раскатать одну из частей в прямоугольный пласт, не слишком тонкий, где-то 3-4 мм толщиной.
4. Смазать получившееся полотно растительным маслом и присыпать половиной кунжутно-солевой присыпки. Скатать полотно в плотный рулон.
5. То же самое проделать со второй частью теста.
6. Приплюснуть слегка рулон теста и нарезать его на 8 частей. Сложить получившиеся заготовки таким образом, чтобы у вас получились четыре пирамидки, состоящие из двух положенных друг на друга отрезков рулона.
7. Палочку для еды положить посередине вдоль пирамидки и, держа ее двумя руками за кончики, надавить на нее. Тесто сомнется посередине, края заготовки задерутся вверх, получится булочка, смятая посередине.
8. Каждую заготовку положить на квадратик пергамента (это предохранит от прилипания к дну пароварки во время термообработки теста). Кусочки пергамента должны быть по периметру больше булочек, так как булочки во время приготовления увеличатся в размерах, и нужно это учесть.
9. То же самое проделать с остальными заготовками.
10. Поместить заготовки булочек в пароварку с таким расчетом, чтобы между булочками осталось достаточное расстояние для увеличения их в размерах. При отстойке и термообработке булочки увеличатся в размерах как минимум в два раза и при соприкосновении слипнутся, что может испортить их внешний вид.
11. Накрыть емкость пароварки крышкой и оставить заготовки для отстойки на 45 минут.
12. Включить пароварку или поставить ее на огонь (если пароварка не электрическая). Готовить на пару 10-15 минут (в зависимости от размеров заготовок).
13. По завершении термообработки паром булочек не доставать их из пароварки в течение 5 минут. Если снять крышку пароварки сразу, поверхность булочек может сморщиться.
14. Затем достать из пароварки готовые булочки и отделить от них кусочки пергамента (пока булочки теплые). Готовые булочки можно сразу подавать к столу.