

MASA BASICA DE BAO ORIGINAL

INGREDIENTES

250 g harina trigo chino
12 g levadura de panadería fresca (o 4g deshidratada)
5 g levadura química
2 g sal
50 ml agua
20 g azúcar
90 ml leche
25 ml aceite de girasol

MODO DE HACERLO

Mezclar la levadura fresca con el agua tibia, dos cucharadas de harina y dejar levar.

En un bol amplio mezclar el resto de la harina, la levadura, la sal y el azúcar. Incorporar todos los ingredientes líquidos junto con el pie y mezclar todo. Pasar la masa a la mesa y amasar hasta formar una bola lisa y uniforme. Reservar en un bol tapado con un trapo húmedo hasta que doble su tamaño.

Pasar a la mesa de trabajo, desgasar la masa y dividir en 12 porciones de 35 g aproximadamente. Bolear, tapar con un paño húmedo.