**Bao Bun**

 **300 γρ. αλεύρι από λωτό (το βρίσκεις στο σούπερ-μάρκετ ως αλεύρι «Red Lotus»)
20 γρ. φρέσκο βούτυρο ή λίπος από χοιρινό (λαρδί)
100 γρ. νερό
56 γρ. γάλα φρέσκο
17 γρ. ζάχαρη
5 γρ. αλάτι
8 γρ. μαγιά ξερή ή 20 γρ. νωπή
4 γρ. Μπέικιν**

Το παραδοσιακό bao γίνεται στον ατμό και σκοπός μας είναι να έχουμε ένα αποτέλεσμα αφράτο, με αέρινη μορφή. Γι' αυτό πρέπει να τηρήσουμε πιστά τη διαδικασία παραγωγής του ζυμαριού.
Στο μίξερ με τον γάντζο ρίχνουμε το βούτυρο που είναι σε θερμοκρασία δωματίου, προσθέτουμε αλεύρι και χτυπάμε στη χαμηλή ταχύτητα για 3 λεπτά. Σε κατσαρολάκι ρίχνουμε το νερό, το γάλα, τη ζάχαρη και το αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να φτάσει στους 36 βαθμούς. Αποσύρουμε από τη φωτιά και μόλις πέσει η θερμοκρασία ρίχνουμε τη μαγιά και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει. Προσοχή, η μαγιά δεν πρέπει να μπει σε ζεστό μείγμα (πάνω από τους 36 βαθμούς) γιατί θα χάσει τις ιδιότητές της. Αδειάζουμε το περιεχόμενο από το κατσαρολάκι στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε 5-7 λεπτά στη χαμηλή ταχύτητα, μιμούμενοι έτσι το πλάσιμο στο χέρι, μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Προσθέτουμε το μπέικιν και χτυπάμε για 1 λεπτό. Βγάζουμε τον κάδο από το μίξερ, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει για 60 λεπτά σε περιβάλλον με θερμοκρασία 35-40 βαθμούς.

Σε πάγκο εργασίας πλάθουμε το ζυμάρι σε μπαλίτσα μέσα στην παλάμη μας, σαν να είναι φωλιά, με περιστροφικές, απαλές κινήσεις, μέχρι να γίνει μια λεία, στρογγυλή μπάλα με το βάρος της στο κέντρο. Με αυτό τον τρόπο, όταν ψηθεί στον ατμό θα βγει ολοστρόγγυλο. Αυτό είναι το απλό bao, χωρίς γέμιση, ένα αφράτο, χιονάτο ψωμάκι.
Για το παραδοσιακό δίπλωμα baozi ανοίγουμε τη ζύμη με έναν μικρό, ξύλινο πλάστη, αφήνοντας στο κέντρο έναν «λόφο» ζύμης. Αυτό βοηθά να μην τρυπήσει στο κλείσιμο το bao. Τοποθετούμε μια κουταλιά γέμιση με χοιρινό και κλείνουμε διπλώνοντας τη ζύμη σε πτυχές με περιστροφικές κινήσεις. Αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου 15-20 λεπτά να φουσκώσουν πριν ατμιστούν.

Για τα gua bao που, αφού ατμιστούν, θα γεμίσουν με υλικά, ανοίγουμε με τον πλάστη τη ζύμη σε σχήμα στρογγυλό και σε φύλλο με λεπτό πάχος. Με κουπ-πατ κόβουμε δίσκους στη διάσταση που επιθυμούμε. Βάζουμε λαδόκολλα πάνω στον δίσκο της ζύμης και την κλείνουμε σε σχήμα μισοφέγγαρο. Τοποθετούμε τα μισοφέγγαρα πάνω σε λαδόκολλα και τα αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 40 έως 45 λεπτά να φουσκώσουν πριν τα ψήσουμε στον ατμό.
Πριν τοποθετήσουμε τα bao στο καλαθάκι βάζουμε ένα κομμάτι λαδόκολλα ή φύλλο μπαμπού για να μην κολλήσουν. Ο χρόνος ατμίσματος είναι από 8 έως 12 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος. Για παράδειγμα, ένα bao άδειο των 50 γρ. χρειάζεται 8 λεπτά στον ατμό.
Το τηγανητό γεμιστό bao, αφού περάσει από τον ατμό, τηγανίζεται, αποκτά κρούστα, αλλά δεν απορροφά το λάδι ακριβώς επειδή έχει ατμιστεί. Στην περίπτωση του τηγανίσματος σε φριτέζα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο σε θερμοκρασία 160-180 βαθμούς. Το βαπτίζουμε και αφήνουμε μέχρι να πάρει χρυσαφί χρώμα, περίπου 2 λεπτά.

**Char siu bao με χοιρινό στα κάρβουνα**

**Υλικά για τη γέμιση**

200 γρ. χοιρινή πανσέτα ψιλοκομμένη ή ξεψαχνισμένη (ή χοιρινό που έμεινε από την προηγούμενη μέρα)
20 γρ. κάσιους ψητά ή αμύγδαλα ψητά ψιλοκομμένα
2,5 γρ. σουσάμι κίμτσι
1,5 γρ. μείγμα από πέντε κινέζικα μπαχαρικά
1,5 γρ. αλάτι
30 γρ. σάλτσα καντονέζα (από σούπερ-μάρκετ)
**Εκτέλεση**
Προετοιμάζουμε τη ζύμη, όπως έχουμε αναφέρει πιο πάνω.
Κόβουμε την πανσέτα σε λεπτές φέτες και την ψήνουμε στα κάρβουνα ή στο τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά 3-5 λεπτά.
Ανοίγουμε το ζυμάρι σε σχήμα ρολού και κόβουμε σε 8 ίσα μέρη. Ανοίγουμε κάθε κομμάτι ζύμης σε λεπτό φύλλο με τον κύλινδρο.
Απλώνουμε το χοιρινό και επάνω σε αυτό τα κάσιους και τα υπόλοιπα υλικά. Κλείνουμε σε μπάλα και ψήνουμε στον ατμό για 12 λεπτά.
Τηγανίζουμε σε φριτέζα με ηλιέλαιο στους 160 έως 180 βαθμούς μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
Αν θέλουμε να κάνουμε ανοιχτά bao, ατμίζουμε τα φύλλα της ζύμης για 8 λεπτά. Τοποθετούμε επάνω τα υλικά της γέμισης και σερβίρουμε αμέσως.

**Μικρά bao με γέμιση κοτόπουλο σατάι**

**Για τη γέμιση**250 γρ. βραστό ή ψητό κοτόπουλο ψιλοκομμένο
250 γρ. μπρόκολο βρασμένο ψιλοκομμένο
250 γρ. ζωμός κότας
250 γρ. γάλα καρύδας
2,5 γρ. κουρκουμάς
2,5 γρ. σκόνη κάρι
Αλάτι
Βασιλικό και κόλιανδρο ψιλοκομμένα

**Εκτέλεση**Προετοιμάζουμε τη ζύμη, όπως έχουμε αναφέρει πιο πάνω.
Σε μπολ ρίχνουμε όλα τα υλικά της γέμισης και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Ανοίγουμε το ζυμάρι σε σχήμα ρολού και κόβουμε μπαλίτσες των 20 γρ. Αφήνουμε να φουσκώσουν 20-25 λεπτά. Με μικρό πλάστη ανοίγουμε την μπαλίτσα και γεμίζουμε με 1 κ.γ. γέμιση και κλείνουμε πλάθοντας σε ομοιόμορφο σχήμα. Τοποθετούμε σε μπαμπού καλαθάκι τα bao πάνω σε λαδόκολλα και ψήνουμε στον ατμό για 8 λεπτά. Σερβίρουμε αμέσως και συνοδεύουμε με σάλτσα από τη γέμιση.