

## Bao Buns



## Zubereitung

### Zutaten Bao Buns

Rezept für 4 BaoBuns

- 8 g frische Hefe oder
- 1/2 Päckli Trockenhefe
- 60 ml Kuh- oder Pflanzenmilch
- Prise Zucker
- 200 g feines Weissmehl
- 1-2 EL Rapsöl

### Zubereitung Bao Buns

Die Hefe in 1dl lauwarmem Wasser auflösen. Hefemischung, Milch und Zucker in einer Schüssel verrühren. Mehl, 2 Tl Salz und das Öl dazugeben. Alles mit der Küchenmaschine (oder von Hand) zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

Die Buns im Steamer oder im Dampfkorbli einige Minuten dämpfen.