

## Dou sha bao

Le « Bao » désigne les petits pains vapeurs, dans le sud de la chine le dou sha bao est un petit pain chinois cuit à la vapeur et fourré d'une pâte de haricots rouges (hong dou).



### Ingrédients pour 10 parts.

- 1 kg de farine T55
- 20 g de sucre
- 42 g de levure fraîche de boulanger
- 50 cl d'eau
- 1 kg de dou sha (pâte de haricots rouges)

### Instructions

- 1 Dans un grand saladier, mélanger le sucre et la farine  
Diluer la levure dans 20 cl d'eau, et verser dans le saladier.  
Commencer à mélanger à la main, et ajouter le reste d'eau au fur et à mesure.  
Sortir la moitié de la pâte et pétrir énergiquement pendant 5 minutes sur un plan de travail fariné. Remettre dans le saladier.  
Faire de même avec l'autre moitié.  
Couvrir avec un torchon humide et laisser reposer pendant 2 heures environ. La pâte doit doubler de volume.
- 2 Sortir la moitié de la pâte, et pétrir de nouveau vigoureusement pendant 5 minutes. Ne pas hésiter à fariner si la pâte colle de trop.  
Former un long boudin, le tenir d'une main, et avec l'autre main, prélever de petits morceaux. Les poser sur le plan de travail fariné. Avec la paume de la main, aplatir les morceaux de pâte
- 3 Aplatir les bords de chaque petite "galette" avec la paume de la main.  
Prendre chaque disque de pâte dans une et y déposer une noix de dou sha. Tasser doucement avec les doigts puis rabattre les bords en pliant et en pinçant la pâte.
- 4 Déposer chaque brioche formée sur un carré de papier sulfurisé et laisser reposer 2h.
- 5 Lorsque la 2ème série de brioches est finie, cuire la 1ère série à la vapeur pendant 10/15 minutes. Puis faire de même avec la 2ème série.

请您用餐

*Qǐng nín yòngcān \**

*\*Bon appétit !*