



CHAMPIÑONES TOSTADOS LENTO CON BOCADILLOS COCIDOS AL VAPOR

INGREDIENTES

- 1 pepino
- 3 cucharadas de miel
- 50 mililitro de vinagre
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de polvo chino de cinco espacias
- 1 cucharadita de hojuelas de chile seco
- 500 gramos de setas de castaños
- 10 gramos de cilantro
- 300 gramos de harina con levadura incorporada/fermentante
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharada de miel
- 200 mililitro de leche de soja
- 2 cucharadas de aceite de girasol

TIENTIEMPÉ

12 PIEZAS

TIJD: 4 HORAS Y 30 MINUTOS

ZIE MEER OP:

EXPLICACIÓN

Corta el pepino en tiras. Mezcla la miel con el vinagre y mezcla con las tiras de pepino.

Corta los champiñones en cuartos.

Exprime/ corta el ajo. Mezcla el ajo, miel, polvo de cinco espacias y chile y marina los champiñones por 2 horas.

Mezcla en un cuenco la harina con levadura, levadura en polvo, miel y la leche hasta una masa coherente.

Pon la masa en un cuenco untar con mantequilla y deja subir cubrir cubierto por 1 hora.

Pon algo aceite en una sartén y añade los champiñones. Fríe los champiñones.

Corta 12 piezas papel del horno de 10 x 10 cm. Haz 12 bolitas de masa de pan y rollo esos en un fregadero enharinado con harina hasta ovals. Unta la masa ligera con aceite y dobla los bocadillos ovals hasta medias lunas.

Pon cada bolita en una pieza papel de horno y deja subir 30 minutos más.

Llena una olla para 1/3 con agua e hierva el agua. Pon unos bocadillos en un recipiente de vapor y cuece los bocadillos a vapor en 15 minutos hecho. Repite hasta todos los bocadillos han cocido al vapor.

Sirve los champiñones en un bocadillo cocido al vapor y rocía con el cilantro y las tiras de pepino agridulce.