

Bao de cogumelos ostra desfiados

Tempo total **150 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Massa:

1 kg	de farinha de trigo
2 colheres de chá	de açúcar
2 colheres de chá	de sal
2	de levedura (8 g)
1 colher de chá	de fermento em pó
2 colheres de sopa	de vinagre de arroz
400 ml	de água
100 ml	de leite
2 colheres de sopa	de óleo

Recheio:

3 kg	de cogumelos ostra
3	cebolas
6	dentes de alho
100 g	de gengibre
2	de cebolinha
150 ml	<u>Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi</u>
150 ml	<u>Kikkoman Molho Teriyaki</u>
200 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
100 g	de açúcar
	Óleo para fritar

Cenouras em conserva:

250 ml	de vinagre de arroz
250 ml	de água
250 g	de açúcar
10 g	de sal
100 ml	<u>Kikkoman Molho de Chili</u>

PREPARAÇÃO

Passo 1

Massa: Misture a água, o leite, o fermento e o açúcar numa tigela. Adicione a farinha, o vinagre e o sal e amasse até obter uma massa homogênea. Deixe levedar durante 1 hora. Estenda a massa, polvilhe com fermento em pó e amasse. Deixe repousar novamente durante cerca de 30 minutos.

Recheio: Corte a cebola em rodela finas, pique o gengibre, a cebolinha e o alho. Separe os cogumelos com um garfo ou corte-os em tiras finas e deixe marinar em molho de soja Kikkoman durante 15 minutos. Escorra o excesso de líquido. Frite os cogumelos em óleo até começarem a desfazer-se. Primeiro, adicione o alho, a cebolinha e o gengibre, depois o molho Kikkoman Kimchi Chili, o glacé teriyaki Kikkoman, o vinagre e o açúcar. Continue a fritar.

Cenouras em conserva: Corte a cenoura em palitos e deixe marinar numa tigela grande com vinagre, açúcar, molho Kikkoman Kimchi Chili, água e sal durante pelo menos 1 hora, de preferência de um dia para o outro, no frigorífico.

Para servir: Recheie os baos com a mistura de cogumelos ostra e sirva com cenouras em conserva e ervas frescas.

Condimentado Kimchi

2 kg de cenouras

Para servir:

100 g de cebolinha picada

100 g de coentros picados

150 g de rebentos de soja