Hom Bao

Zutaten für 24 Portionsstücke:
Dampfel:

1	Pa.	Germ, frisch
70	ml	Wasser, lauwarm
1	TL	Zucker
1	EL	Weizenmehl, glatt

Für den Teig:

300	g	Weizenmehl
80	ml	Wasser
¼	TL	Salz
1	EL	Öl
½	TL	Backpulver

Backpapier, in 24 Quadrate geschnitten

Für die Füllung

225	g	Gemischt Faschiertes
100	g	Krabben aus der Dose, abgetropft und klein geschnitten
		Salz
100	g	Frühlingszwiebeln, feine Streifen
1	EL	frischer Ingwer, geschält und fein gehackt
1	EL	Soja Sauce
1	EL	Reiswein
1	EL	Öl
1	EL	Zucker
40	ml	Wasser
		Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

Herstellung:

1. Germ mit Zucker in lauwarmen Wasser auflösen und mit glattem Mehl stauben (nicht umrühren) und das „Dampfel“ an einen warmen Ort gehen lassen.
2. Wasser, Mehl, Salz und Öl zum Dampfel hinzufügen und vermengen.
3. 2-3 Minuten weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist.
4. In eine gefettete Schüssel legen und 1 -1½ an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdreifacht hat.

5. Für die Füllung einen Wok erhitzen und das Gemischt-Faschierte darin ca. 4 Minuten anbraten.
6. Nun die Krabben zugeben und weitere 4 mitbraten.
7. Masse aus dem Wok nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen und beiseite stellen.
8. Die weiteren Zutaten zur Fleischmasse geben und gut abschmecken.
9. 2 Stunden ins Gefrierfach legen oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Dadurch wird der Geschmack intensiver.
10. Den Teig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche flachdrücken. Backpulver gleichmäßig auf den Teig streuen und 5 Minuten kneten.
11. Den Teig halbieren und einen Teil des Teiges in die Schüssel legen und mit einem Geschirrtuch abdecken.
12. Den zweiten Teil des Teiges in 12 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Bällchen formen und zu einem Kreis ausrollen. 1 EL der vorbereiteten Füllung in die Mitte des Kreises setzen und Teig darüber falten. Die Teigkugeln mit der Naht nach unten auf die vorbereiteten Backpapierstücke legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen, bis sie sich in der Größe verdoppelt haben.
13. In einem Wok bei mittlerer Temperatur Wasser zum Kochen bringen. Einen Gitteraufsatz für den Wok auflegen und wenn man hat, einen Bambusdämpfer darauf stellen. Man kann die Brötchen auch direkt auf dem Gitteraufsatz dämpfen. Darauf achten, dass das Wasser im Wok das Gitter, bzw. den Dämpfer nicht berührt.
14. So viele Brötchen mit dem Backpapier auf das Gitter bzw. in den Dämpfer legen, wie großzügig darin Platz haben, dabei ca. 3-5 cm Abstand zwischen den Brötchen lassen. Den Dämpfer mit einem Deckel abdecken oder wenn die Brötchen direkt über dem Wok gedämpft werden, Wok mit einem Deckel abdecken.
15. Brötchen ca. 15 - 20 Minuten dämpfen.
16. Den Deckel abnehmen während der Wok noch an ist! Sonst tropft Wasser vom Deckel auf die Brötchen tropft und bildet gelbliche Flecken. Weiter dämpfen, bis alle Brötchen durch sind.