**Zelf bapao maken**

Bapao is een gestoomd broodje met vulling.

Het lijkt heel moeilijk om zelf een bapao te maken. Het valt reuze mee. En heb je zelf bapao maken eenmaal onder de knie, dan kun je gaan variëren met de inhoud. Bijvoorbeeld een bapao met kip, rund of juist een vegetarische bapao met heerlijke, verse groenten.

**Ingrediënten 2 personen**

Dit recept is voor het maken van 4 bapao met vulling.

Voor het maken van het **deeg**, heb je de volgende ingrediënten nodig:

* 250 gram tarwebloem
* 1/2 zakje gist (3,5 gram)
* 5 gram zout
* 100 milliliter water
* 2 gram suiker
* 1 ei

En voor het maken van de **vulling** heb je de volgende ingrediënten nodig:

* 1 ui
* 1 geschilde wortel (winterpeen)
* 1 eetlepel sojasaus
* olijfolie
* 1theelepel [sambal](http://zomaakjehetzelf.nl/zelf-sambal-maken-sambal-brandal/)
* snufje zout
* olie om in te bakken
* 2 teentjes knoflook

**kies ook een van de volgende ingrediënten**

* 100 gram rundergehakt of 100 gram kipfilet klein gesneden of 100 gram vegetarisch gehakt, of 80 gram gehakte noten, of 100 gram linzen

**Materialen**

* Een koekenpan
* Een kookpan

**Stappenplan**

**deeg**

* Meng de gist met het water, waardoor het gist activeert
* Maak een kringetje van de bloem en suiker en doe hier de gistoplossing en het ei in
* Kneed het geheel tot een soepel deeg. ( laatste 5 min zout erbij)
* Maak van het deeg 4 bolletjes en leg deze op een beetje bloem onder de plastic.
* Laat 45 minuten rijzen op een plaats zonder tocht. Let op, de omvang van de deegbal zal aanzienlijk toenemen!

**vulling**

* Snipper ondertussen zowel de ui als de wortel en fruit ( zacht en glazig )deze in een koekenpan in een beetje olijfolie
* Voeg het rundergehakt, de sojasaus en de sambal toe en bak het gehakt rul
* Pers de knoflookteentjes en doe deze ook in de pan
* Een beetje zout en peper naar smaak toevoegen
* Bestrooi jouw werkblad met een beetje bloem.
* Leg de deegbolletjes in de bloem en duw met de vingers de bolletjes een beetje plat zodat de vulling erop past. ( niet te groot )
* Het deeg dichtvouwen en op de kop op ingevet bakpapier leggen en afdekken met plastic
* Laat de broodje nog 15 rijzen

**Stomen in een pan**
* Kook ondertussen 2 pannen met ongeveer 3 cm water.
* Leg de broodjes in een vergiet op het papier en hang deze in de pan.
* Doe de deksel op de vergiet zodat de stoom in de pan blijft. ( deksel er niet afhalen)
* Na 15 minuten stomen is de bapao klaar.
* Eet ze met een lekker pittig sausje ( chilisaus )