

Asiatisches Dampfbrot

400 g	Weizenmehl Typ 405
100 g	Kartoffelstärke
1 Pck	Trockenhefe
250 ml	Wasser
250 g	Gouda gerieben
2 EL	Red Curry Paste
½ TL	Salz
½ TL	Zucker

Mehl mit Kartoffelstärke und Hefe sowie Salz und Zucker in einer Rührschüssel vermischen. Wasser hinzugeben und gründlich mit der Küchenmaschine verkneten.

Geriebenen Gouda mit der Curry Paste vermischen und zum Teig geben, dann weiter mit der Hand kneten.

Zwei asiatische Bambuskörbe mit Backpapier auslegen, die Brotmasse in zwei Hälften teilen und auf die Bambuskörbe verteilen.

Die Brote bei Zimmertemperatur oder mit der „Gärstufe“ ca. 30 Minuten gehen lassen bis sie ihr Volumen verdoppelt haben. Anschließend die Brote in den Bambuskörben im Multi-Dampfgarer backen.

Einschubhöhe:	1. und 4. von unten
Beheizungsart:	Vital-Dampf
Temperatur:	99 °C
Zeit (ca.):	45 min