

## PANINI AL VAPORE CINESI (Butaman) - Ver. Occidentale - by Jackie



### Ingredienti

Per circa 28 panini da 16 gr cadauno:

- 300 gr di farina 00
- 40 gr di zucchero
- una presa di sale (6 o 10 gr)
- 5 gr di lievito istantaneo
- 10 gr di lievito in polvere (o 14 gr)
- 40 ml di latte
- 100 ml di acqua
- 30 gr di burro vegetale

RIPIENO

- 4 salsicce di maiale (circa 300 gr)
- dadini di pancetta affumicata dolce (circa 100 gr)
- olio extravergine di oliva
- 2 porri
- 2 scalogni (oppure cipolle medie con spicchio d'aglio)
- vino bianco q.b.
- sale, pepe nero q.b.
- salsa di soia (opzionale)
- foglie di verza

### Preparazione

**Impasto:**

- Versare tutta la farina e fare un vuoto al centro.
- Mettere nel vuoto gli ingredienti e mescolare bene (il sale solo nella farina, non nel lievito).
- Poi aggiungere il grasso vegetale ed impastare fino a che diventi liscio e compatto prendendo a poco a poco il resto della farina.
- Lasciare riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.
- Dividere la pasta in tante palline necessarie per creare diversi panini della grandezza desiderata (ricordare che al vapore si gonfiano).
- Arrotolare le palline attorno al ripieno e pizzicarle sulla sommità per chiuderle senza creare un cordone di pasta troppo doppio.
- Lasciare riposare 10 minuti ancora prima della cottura.
- Non lasciare mai per troppe ore l'impasto senza cuocerlo perché potrebbe andare in acidità.

**Ripieno:**

- Mettere a bagno i porri tagliati più finemente possibile in acqua e sale per un'oretta.
- Scolare e risciacquare abbondantemente i porri
- Affettare anche gli scalogni e insieme ai porri soffriggerli in una padella con olio sul fondo, un peperoncino rosso e una spruzzata di vino bianco fino a doratura (il porro deve appassire e ridursi completamente).

- In una padella antiaderente cuocere le salsicce tritandole con una forchetta, dopo aggiungere dadini di pancetta e poco olio.
- Attenzione a non far seccare troppo la carne ed indurire la pancetta, quando il tutto è ancora tenero ma cotto, spegnere la fiamma.
- Unire la polpa di salsicce nella padella del porro (trovare e togliere il peperoncino!).
- Regolare di sale (solo se sciapo), pepe nero, un'altra spruzzata di vino bianco, un goccio di salsa di soia (poca dato il sapore molto forte) e far cuocere solo per qualche altro minuto.
- Frullare metà o l'intero composto a seconda della consistenza che si vuole dare alla farcia.

#### **Cottura:**

- Cuocere a vapore adagiando i panini su un letto di foglie di verza per evitare che si attacchino al fondo o per meglio trattenere l'acqua prodotta dal vapore.
- Se non si possiede una vaporiera (essenziale per una buona riuscita), basta una pentola grande per la pasta riempita d'acqua a metà e sopra inserire un cestello forato, il tutto chiuso da un coperchio il più preciso possibile.
- I tempi variano a seconda del mezzo a vapore utilizzato: dai 45 (vaporiera elettrica) ai 90 minuti.
- Controllare che l'acqua sia sempre a buon livello altrimenti brucia il fondo del serbatoio usato vanificando la cottura a vapore ed affumicando i panini.
- Stabilire se un panino è pronto non è molto facile. L'aspetto risulta invariato e al tatto sembra sempre troppo morbido. Eventualmente tirarne fuori dalla cottura uno piccolo, farlo raffreddare per pochi attimi e poi assaggiarlo.

*Buon appetito! ☺*

