

Chińskie naleśniki (do kaczki po pekińsku)



SILVER TEASPOON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	1 i 1/4 szklanki
woda	3/4 szklanki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1/4 łyżeczki
olej sezamowy	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

(zmodyfikowany przepis z mniammniam.com)

Mąkę wymieszaj z gorącą wodą (nie wrzątkiem) i mieszaj (na początku widelcem), a gdy całość lekko przestygnie wyrób ciasto na podsypanej mąką stolnicy. Gdy ciasto stanie się lśniąco włóż do miski, przykryj wilgotnym ręcznikiem i odstaw na 30 minut.

Ciasto wyrób ponownie, a następnie uformuj z niego wałek o średnicy 3 cm. Podziel je nożem na 12 kawałków i uformuj z nich kulki (rozplaszczając je dłonią). Jedną stronę każdej kulki posmaruj olejem i sklej z drugą kulką. Złączone kulki rozwałkuj na podsypanej mąką stolnicy na naleśniki o średnicy około 14 cm.

Rozgrzej do średniej temperatury patelnię (najlepiej o grubym dnie), a następnie połóż na niej naleśnik, smażąc około 1-2 minuty z jednej strony, a następnie przewróć na drugą i smaż kolejną minutę. Odłóż na bok i przykryj ściereczką do czasu aż usmażysz wszystkie naleśniki.