

Sesam-Brottaschen

3 EL Pflanzenöl 450 g Mehl 175 ml kochendes Wasser
3 EL kaltes Wasser 2 TL Salz 2 bis 3 EL weißer Sesam
Öl

Das Öl in einem Wok erhitzen, 60 g Mehl dazugeben und bei schwacher Hitze ständig rühren, bis ein glatter und goldgelber Teig entstanden ist. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Bis auf 1 Eßlöffel das restliche Mehl in eine Schüssel geben. Das kochende Wasser hineingießen und mit dem Stiel eines Holzlöffels rasch verrühren, so daß ein glatter Teig entsteht. Das kalte Wasser hinzufügen, damit er weich und geschmeidig wird. Auf einem leicht geölten Brett etwa 7 Minuten kneten. Eine lange Rolle formen und diese in 12 Stücke teilen. Mit einem feuchten Tuch bedecken.

Jedes Stück einzeln zu einem quadratischen, etwa 12 cm großen Fladen ausrollen. Mit einer Schicht des zuerst hergestellten Teiges überziehen, dann mit etwas Salz und dem zurückgestellten Mehl bestreuen. Zwei Seiten so umklappen, daß die Ränder in der Mitte etwas übereinanderliegen, dann die offenen Seiten zusammendrücken und auf die gleiche Weise falten. In der Faltrichtung zu einer rechteckigen Form aufrollen und die glatte Seite in den Sesam drücken. Die Brötchen auf einem geölten und bemehlten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 220° C) backen oder auf beiden Seiten braten, bis sie locker und goldbraun sind. Zum Füllen halbieren.

Chinesisch am 17. Februar 2020