

BAKERS' CHOICE PAU KUKUS



**BAKERS'
CHOICE PAU**

Bahan-bahan

- **TEPUNG BAKERS' CHOICE PAU**1kg
- Yis segera10g
- Majerin100g
- Inti Pau (pilihan)
- Gula.....150g
- Serbuk Pernaik10g
- Air Sejuk440-460g

Cara-cara (50minit)

1. Larutkan yis dengan air dan ketepikan.
2. Campurkan semua bahan-bahan kering dalam mangkuk adunan.
3. Tuangkan campuran bancuhan yis dan air sejuk ke dalam mangkuk adunan secara perlahan-lahan semasa adunan di uli.
4. Masukkan majerin ke dalam adunan selepas 2 minit. Adunkan campuran sehingga membentuk doh.
5. Buat doh dan biarkan doh selama 10 minit.
6. Bahagikan doh dan bentukkan menjadi bebola seberat 50- 60 gram dan balutkan inti dalam bebola, kemudian letakkan setiap bebola di atas sekeping kertas.
7. Biarkan doh mengembang sehingga saiz menjadi dua kali ganda.
8. Kukuskan bebola selama kira-kira 20 minit.

BAKERS' CHOICE STEAM PAU



Ingredients

- **BAKERS' CHOICE PAU WHEAT FLOUR**...1kg
- Instant Yeast ...10g ● Sugar.....150g
- Margarine100g ● Baking powder.. 10g
- Filling (Optional) ● Cold water ...440-460g

How to make (50min)

1. Dissolve yeast with parts of the water and set aside.
2. Mix all dry ingredients in a mixing bowl.
3. Gradually pour in the yeast solution and cold water while mixing.
4. Add shortening after 2 minutes. Mix until the dough is developed and smooth.
5. Round the dough and allow it to rest on the table for 10 minutes.
6. Divide the dough into 50 - 60 gram ball, wrap the filling (optional), round and place it on a piece of paper.
7. Proof until it doubles in size.
8. Steam it for about 20 minutes.
9. Your BAKERS' CHOICE PAU is ready to be served.

BAKERS' CHOICE 蒸包子



材料

- **BAKERS' CHOICE 蒸包粉心粉**1公斤
- 既溶酵母10克 ● 糖150克
- 白油 / 奶油100克 ● 发粉10克
- 馅料 (可自选) ● 冷水440-460克

做法 (50 分钟)

1. 混合酵母和少许的水 均匀至酵母完全溶解.
2. 将材料放入搅拌盆里搅匀.
3. 在搅匀时, 慢慢加入已溶解的酵母和冷水.
4. 搅匀二分钟后, 加入白油 / 奶油, 再不断搅匀 至面团发起和呈现光滑面.
5. 搓揉成圆形状, 放在桌子上, 待等10分钟.
6. 把面团分成 50 - 60 克的圆球状, 包入馅料 (可自选), 搓成圆形, 置放在小纸张上.
7. 待等面团发至双倍大.
8. 放入蒸炉, 蒸20 分钟.
9. 20分钟后, 美味可口的蒸包就可以既食.