

# BAPAO

By Ila Dolman



---

**Vorbereiding :** 15 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** bakpapier

---

## Ingrediënten : 8

- VULLING - 2 eetlepels olie - 1 geschilde ui - 2 geschilde teentjes knoflook - 1 winterwortel 150 gram - 250 gram rundergehakt - 1 eetlepel sambal badjak of brandal - 3 eetlepels ketjap manis (zoete sojasaus) - 1 eetlepel suiker - 1 eetlepel ketoembar (koriander) poeder - 1/8 theelepel peper - 1/4 theelepel zout -  
BROODDEEG - 300 ml melk - 7 gram gist - 500 gram tarwebloem - 1 eetlepel boter - 1 eetlepel suiker - 1 ei - 1/2 theelepel zout

---

## VULLING

1. doe olie in de rvs kom, de in tweeën gesneden ui, wortel in stukken van 1 cm. en de knoflook.
2. stel het expert programma in op 20 seconden/snelheid 18/ 0 graden.
3. voeg het gehakt, sambal, ketjap, suiker, ketoembar en peper en zout toe.
4. stel het expert programma in op 8 minuten/ snelheid 2A/ 110 graden.
5. de gehakt vulling overscheppen op groot plat bord. Als de vulling te nat is: 1 a 2 eetlepels paneermeel erbij mengen.
6. verdeel de vulling in 16 gelijke delen en laat het afkoelen.

## BROODDEEG

1. knip 16 stukjes bakpapier in 9 x9 cm.

2. doe de melk in de rvs kom en stel het expert programma in op 1 minuut/ snelheid 1A/ 40 graden.
3. Voeg de gist toe en stel het programma Brood/Brioche in.
4. Na 1 minuut stopt het programma, voeg de bloem,boter, suiker, ei en zout toe.
5. schakel het programma weer in door op auto te drukken.
6. Het deeg op een met bloem bestrooid werkblad uitrollen tot 9 cm dikke rol en snij het in 16 gelijke delen.
7. Neem 1 deel en druk dit uit tot een rondje van 10 cm, pas op dat je het midden niet te dun maakt.
8. Leg in het midden van het deeg een eetlepel van de gehaktvulling en vouw het broodje dicht.
9. Draai het broodje met een beetje bloem tot een bolletje en leg het met de sluitnaden naar beneden op een stukje bakpapier.
10. Herhaal dit tot alle broodjes gevuld zijn.
11. Bedek het met een groot stuk bakpapier, dek ze daarna af met een vochtige doek en laat het 1 uur rijzen op kamertemperatuur (20 graden).
12. Doe 0,5 liter water in de rvs kom, leg 4 deegbolletjes in de stoominzet en hang deze in de rvs kom.
13. stel het expert programma in op 15 minuten/snelheid 1A/ 115 graden en zet de dekselknop op de stoomstand.
14. na 15 minuten dit herhalen tot alle broodjes zijn gestoomd.

**Tip van de chef :**

gebruik de Magimix XL stoomkoker voor de Cook Expert zodat u meerdere broodjes tegelijk kan stomen.  
Variatie in de vulling maakt het nog leuker

Cook Expert ■

Ingestuurde recepten van andere gebruikers worden niet getest door Magimix.

Naam : Ila Dolman