



# Nikuman

## Portionen

8-10 Stück

## Wartezeiten

---

## Zutaten

### Teig

- 1kg Mehl (Caputo Blau 00)
- 150g Zucker
- Hefe
- 1.5 Päckchen Backpulver
- 4 Esslöffel Öl
- 475ml Wasser

### Füllung

- 300g Schweinebauch
- 100g Schweinehack
- 2 Zwiebeln (gewürfelt)

- 10 Frühlingszwiebeln (fein gehackt)
- 6 Shiitake (gehackt)
- 1 Stück Ingwer (fein gehackt)
- 4 Esslöffel Oyster-Sauce
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Sake
- 2 Teelöffel Sesamöl
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 2 Esslöffel Maisstärke
- 2 Eiweiß

## Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Hefe und Backpulver mischen, durchrühren, Wasser hinzufügen
2. Teig auskneten, Öl hinzufügen, Teig fertigkneten
3. Teig als Ball ~1h zugedeckt gehen lassen
4. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in Sesamöl glasig braten
5. Schweinebauch fein hacken
6. In einer Schüssel, Schweinehack, Schweinebauch, Pilze, Ingwer, Oyster-Sauce, Sojasauce, Sake, Salz und Pfeffer mischen
7. Teig zu einer Rolle formen und in 60g Stücke teilen
8. Stücke rundwirken und 10min gehen lassen
9. Teig rund flachdrücken und ausrollen, an den Rändern deutlich flacher als in der Mitte

10. Füllung in ~45g Portionen abwiegen
11. Teigplatten füllen und falten
12. Unter einem feuchten Handtuch oder im (kalten) Dämpfer weiter gehen lassen (TODO: wie lange?)
13. Im Bambus(!!)dämpfer ~22min dämpfen, und nicht schlagartig aufdecken
14. Mit Senf servieren

## Quellen

- [NoRecipes](#)

