

RICETTE

Bao buns con Nutella®

Facile

3 h 0 min



INGREDIENTI

per 10 porzioni

150ml di acqua

150ml di latte

8g di lievito di birra fresco

500g di farina

Un pizzico di sale

50ml di olio

100g di zucchero

15g di Nutella® per porzione



**Per questa deliziosa
ricetta, la quantità
perfetta di Nutella®
è 15 g a porzione!**

PROCEDIMENTO

- 1 Sciogliete il lievito dentro il latte e l'acqua.
- 2 Aggiungete lo zucchero, l'olio e la farina poco alla volta.
- 3 Aggiungete un pizzico di sale e formate un panetto morbido e liscio.
- 4 Fate lievitare l'impasto fino al raddoppio, per circa 2 ore.
- 5 Stendete l'impasto, e formate dei cerchi di 10 cm.
- 6 Piegate ogni cerchio su se stesso interponendo tra le due parti d'impasto un pezzo di carta forno.
- 7 Fate lievitare i bao buns per altri 30 minuti.
- 8 Cuocete i vostri panini al vapore per circa 15 minuti.
- 9 Fate raffreddare e farcite ogni panino con 15g di Nutella®.

Consiglio

Vi consigliamo di cuocere 2, massimo 3 buns alla volta.

Non dimenticatevi di aggiungere l'acqua sul fondo della pentola ogni 15 minuti.

**Condividete la ricetta con l'hashtag
#NutellaRicettex**