

BAO OGIA

written by Errezetak



Bao, benetan, gua bao izenari erantzuten dio. Lurrunezko ogitxo bat da, eta bere jatorriaren gainean ez dago adostasun handirik. Oso ezaguna da Taiwanen, bertatik iritsi zaigu moda hau. Badirudi, hala ere, errezeta Fuzhoun sortu zela, Txinako hiri eta Fujian probintziako hiriburuan.

Osagaiak:

10 Unitate

- 500gr Irina arrunta
- 7gr Okindegi legamia
- 10gr Gatza
- 6gr Azukrea
- 250gr Ura + 3 Koilarakada
- 20gr Ekilore olio
- Laberako papera
- 20gr Ozpina

Prestaketa:

1. **Legamia** 3 koilarakada ur epelean disolbatu. Katilu sakon batean **irina** gehitu, erdian zulo txiki bat egin. Bertan **gatza**, **azukrea**, **olioa**, **ozpina** eta **ura** gaineratu. Sardexka batekin nahasi. Legamia disolbatua gehitu, sardexka batekin orean integratu, ondoren eskuekin.



2. Minutu batzuek oratu, eskuetan itsasten ez den arte. Orearekin bola bat egin eta katiluan gorde, film batekin estalita, gutxienez ordu batez, hemen **orea** legamiatuko da.



3. Denbora pasata, orea katilutik atera eta irineztatuko azal batera irauli. Minutu batez orea landu eta 70gr ataletan zatitu.



4.0gi atalekin bola txikiak sortu. [Arrabol](#) batekin bola bakoitza luzatu, obalatu forma emanaz. Labe paper zati bat obaloaren erdian jarri eta orearen bere baitan tolestu. Paperak bi aldeak itsasteak saihesten du.







5.30 minutuz ogiak gorde. Denbora pasata, 10 minutuz [baporatu](#). Baporatu ondoren hoztu. Plantxa edo labean gorritu daitezke nahi izanez gero.

