You Tiao (CHINA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
He visto que puede rellenarse con lo que se quiera... será cuestión de probar.

Descripción:
You Tiao viene a ser más o menos, salvando las distancias, como los "churros chinos", el concepto es el mismo, masa frita.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr. de harina de trigo
- 1 taza de agua tibia
- 1 1/2 cucharadita de levadura tipo Royal
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 3/4 cucharadita de sal
- Aceite de girasol para freir

Preparación:

Paso 1
Video de como hacerlo, está en inglés. En el video se hace de otra manera diferente a como yo lo he puesto, podeis probar ambas y ya decidir cual es la que mejor os queda.

Paso 2
Disolver el Royal y el bicarbonato en el agua salada.

Paso 3
En un bol echar la harina y la mezcla anterior.

Paso 4
Mezclar todo bien hasta obtener una masa pegajosa y desigual.

Paso 5
Cubrir la masa y dejar en reposo 20 minutos.

Paso 6
Amasar un par de minutos y dejar reposar otros 20 minutos.

Paso 7
Amasar otros 2 minutos y de nuevo 20 minutos de reposo.

Paso 8
Volver a amasar 2 minutos y pasar la masa a un bol engrasado. Cubrirla y dejar 1 hora de reposo.

Paso 9
Formar un rectángulo con la masa y dividirla en 3. Envolver cada porción en papel film y dejar en la nevera toda la noche.

Paso 10
Presionar suavemente la masa manteniendo el rectángulo.

Paso 11
Estirar con delicadeza y cortar tiras de dos dedos de grosor.

Paso 12
Poner dos juntas (una encima de la otra) y presionar el centro con un palillo engrasado.

Paso 13
Estirar un poco antes de echarlos en el aceite bien caliente.

Paso 14
Dar vueltas constantemente y sacar cuando estén bien dorados.