

# Bapao gehakt

## Wat heb je nodig

500 gram bapaomeel  
7 gram gedroogde gist  
1 theelepel zout  
1 eetlepel suiker  
1 eetlepel zonnebloemolie  
300 ml water (lauw)  
olie om in te vetten

Vulling:  
300 gram gehakt  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
2 eetlepels sojasaus (Go-Tan)  
1 theelepel sambal  
1 eetlepel olie  
1 snufje peper en 1 snufje zout



14 stukjes bakpapier van 8 x 8 cm



Doe het water in de beslagkom van de keukenmachine.  
Doe het bapaomeel, het zout en de suiker erbij.  
Doe de gist er ook bij, die mag het zout niet raken.  
Doe de olie er ook bij.



Doe de kneedhaak in de Kitchenaid en zet de beslagkom erop.  
Kneed het op stand 2 in 10 minuten tot een soepel deeg.  
Vorm een bal van het deeg en leg het in een ingevette kom.  
Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen op een warme plek.



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de ui in kleine stukjes.  
Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de knoflook in heel kleine stukjes.



Doe de olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Bak de ui en de knoflook, al omscheppend, 2 minuten.  
Doe het gehakt, zout en peper erbij en bak het 5 minuten.



Doe de sojasaus en de sambal erbij en bak nog 4 minuten.  
Schep de gehaktvulling op een bord en laat het helemaal afkoelen.  
Verdeel het deeg in 14 gelijke stukken en maak er balletjes van.  
Rol elk balletje een beetje plat met een deegroller.



Schep in het midden van elk plakje, 1 eetlepel gehaktvulling.  
Vouw het dicht en vorm er weer een balletje van.  
Leg ze met de vouw naar beneden op een stukje bakpapier.  
Leg ze op een dienblad of bakplaat.



Laat de broodjes afgedekt 45 minuten rijzen op een warme plek.  
Doe water in de stoompan en breng het aan de kook.  
Leg de broodjes met het papiertje in de pan, niet meer dan 3 tegelijk.  
Doe het deksel op de pan en stoom ze in 25 minuten gaar.