

דים-סאם במילוי דלעת ברוטב
צילי מתוק



רכיבים

- 1/4 4/1 כוס רוטב צילי מתוק 290 מ"ל
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף דבש או מייפל
- כפית שמן שומשום
- שן שום כתושה
- לפי הטעם שומשום
- גרם קמח לבן (מומלץ קמח לפיצה/חלה/לחם)
- ביצה
- כפית מלח ופלפל שחור
- כפית חומץ
- מיליליטר מים + עוד לפי הצורך
- כפות שמן זית
- בצל גדול קצוץ דק דק
- כפית מלח ופלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- שיני שום כתושות
- 1/2 2/1 כפית גינג'ר
- 1/4 4/1 כפית קינמון טחון
- כפית שמן שומשום
- כפיות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- גרם דלעת חתוכה לקוביות קטנטנות
- 1/2 2/1 כוס מים + עוד קצת לפי הצורך
- כפות שמן קנולה
- לפי הטעם מים

הכנה

1. מערבבים את כל החומרים וטורפים היטב.
2. בקערת מיקסר שמים את כל החומרים מלבד המים ומערבבים.
3. מפעילים את המיקסר עם וו לישה ומוסיפים את המים בהדרגה.
4. מתחילים מ-150 מ"ל ולאט לאט מוסיפים עוד מים, רק עד שכל הקמח נאסף ומתחיל להתגבש כדור בצק.
5. הבצק צריך להיות אחיד ומעט דביק, לא יבש אבל להתאחד לכדור ולא להדבק לדפנות. אם הגזמתם עם המים תוסיפו קמח אבל עדיף ממש להוסיף כף אחרי כף ולעזור לבצק עם מרית.
6. כשהבצק מוכן מעבירים אותו לשקית או עוטפים בניילון נצמד.
7. הבצק צריך לנוח עכשיו על השיש בטמפרטורת החדר לפחות שעה ואפשר גם יותר! מתחילים בהכנת המילוי.
8. במחבת גדולה מחממים 3 כפות שמן זית ומטגנים את 2 הבצלים כ-1/4 שעה, תוך ערבוב מפעם לפעם, עד שהוא זהוב, רך ומתחיל להשחים.
9. מוסיפים מלח, כורכום, שום, ג'ינג'ר, קינמון, שמן שומשום וסויה ומטגנים כדקה.
10. מוסיפים את קוביות הדלעת וחצי כוס מים ומערבבים. המים צריכים להגיע כמה מ"מ מתחת לקו הדלעת ולא לעבור אותה.
11. מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה, מכסים ומבשלים 5-10 דקות, עד שהדלעת רכה.
12. פותחים את המכסה ומאדים את הנוזלים.
13. מועכים מעט את הדלעת עם מועך פירה.
14. מעבירים את המילוי לצלחת שטוחה להתקררות מהירה ואם רוצים למלא מיד שולחים לפריזר ל-10 דקות להתקרר.
15. כשהמילוי בטמפרטורת החדר אפשר להתחיל.
16. אחרי שהבצק נח לפחות שעה קורצים ממנו עיגולים ומתחילים

לרדד.

17. אני השתמשתי במכונת פסטה שזה נוח מאד, כמובן חשוב לקמח במהלך התהליך ולרדד עד מס' 6 או 7.

18. אפשר לרדד עם מערוך על משטח מקומח קלות (לא להגזים עם הקמח) לעובי של 1-2 מ"מ. קורצים עיגולים בקוטר 12-14 ס"מ.

19. מניחים כפית מילוי במרכז.

20. לסגירה כמו שלי מרימים קצה אחד ומקפלים אליו עוד ועוד קפלים עד שזה נסגר כמו שק.

21. מניחים את הדים-סאם המוכנים על משטח מקומח קלות ומכסים במגבת לחה.

22. במחבת גדולה מאד - הכי גדולה שלכם, מחממים כף שמן.

23. מניחים את הדים-סאמים על המחבת וצורבים אותם כדקה עד שהחלק התחתון שלהם מעט שחום.

24. מוסיפים מים למחבת לגובה סנטימטר ומכסים במכסה.

25. ממשיכים לאדות את הכיסונים 5-8 דקות עד שהחלק העליון מוכן.

26. מגישים מיד עם רוטב צ'ילי מתוק וסויה.

80 דקות ⌚

50 servings 50 ⊕