



### INGREDIENTES:

- 75 gramos de agua
- 75 gramos de leche
- 30 gramos de manteca de cerdo
- 1 cucharadita de postre de miel
- 1 cucharadita de postre de azúcar
- 20 ó 30 gramos de levadura fresca de panadería
- 300 gramos de harina de fuerza

- 1 cucharadita pequeña de sal

### Para la cocción en el vaso:

- 800 gramos de agua



### ELABORACION:

1. Poner el agua, y la leche de la masa, la manteca, la miel y el azúcar, y **programar 1 minuto y medio, temperatura 37 grados velocidad 2.**
2. Añadir la levadura por alrededor de las cuchillas, y **mezclar 10 segundos a velocidad 4.**
3. Añadir la harina y la sal, **programar 12 segundos a velocidad 6**, a continuación, bajar los restos de la tapa y de las paredes hacia el fondo del vaso con ayuda de la espátula, y **amasar 3 minutos a velocidad espiga.**

4. Sacar del vaso y hacer 8 porciones iguales. Formar las bolitas y darle forma de panecillo redondeado, y colocarlos, entre el recipiente y la bandeja Varoma, lo mas separados posible uno del otro, que no se toquen que después se hincharán, y pondremos 4 en el recipiente varoma y 4 en la bandeja Varoma que va encima.

5. Taparlos y dejarlos tobar en un lugar calido y que no haya corrientes de aire, durante una horita para que doblen su tamaño.

6. Pasada esa hora, echar los 800 gramos de agua en el vaso de Thermomix, colocar el recipiente Varoma con la bandeja y su tapa encima, en su posición habitual, (cocinamos al vapor) y **programar 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**, una vez transcurrido el tiempo, ya está listo el pan chino, que podemos servir así, o freír en un recipiente hondo con abundante aceite, el pan absorbe el aceite.

### **Nota importante:**

(No se debe de tocar uno con otro, y suele pasar al hincharse, pero podemos hacerlos en dos veces ya que son rápidos de hacer y poner al vapor 4 en lugar de 8 dos en cada sitio)

**Rico, rico.**

**Estas fotos aún no son las mías, son de Thermomix y de Mytaste.es**