



Κινέζικα pancakes με φρέσκα κρεμμυδάκια

Μερίδες: 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20-25 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 20 λεπτά

Υλικά:

380 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
100 ml νερό, καυτό
100 ml νερό, κρύο
αλάτι

Υλικά για τη γέμιση:

20 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
4 κ.σ. σησαμέλαιο ή ηλιέλαιο
8 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
αλάτι

Υλικά για τη σάλτσα:

4 κ.σ. σάλτσα σόγιας
1 ½ κ.σ. maple syrup
1 κ.σ. λευκό ξύδι
1 κ.γλ. σουσάμι
2 κ.σ. chilli oil ή σησαμέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, 1 κ.γλ. αλάτι και ανακατεύουμε, προσθέτουμε σταδιακά το ζεστό νερό όσο ανακατεύουμε και μετά το κρύο νερό μέχρι να ομογενοποιηθεί. Ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη, την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.

2) Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το σησαμέλαιο, αλατίζουμε, τα φρέσκα κρεμμυδάκια και ανακατεύουμε απαλά να ομογενοποιηθούν. Κόβουμε τη ζύμη σε 6 ίσα κομμάτια ανοίγουμε κάθε κομμάτι σε ορθογώνιο απλώνουμε 1 κ.σ. απο τη γέμιση.

3) Τυλίγουμε το ζυμαράκι από τη μεγάλη πλευρά του να δημιουργηθεί ένα ρόλο, σφραγίζουμε τις άκρες και μετά ξανατυλίγουμε το ρολό δημιουργώντας μία σπείρα, επαναλαμβάνουμε για όλα τα ζυμαράκια.



- 4) Πιέζουμε με λίγο με το χέρι μας τις σπείρες και τις ανοίγουμε με έναν πλάστη, να γίνουν αρκετά λεπτές.

- 5) Βάζουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά και βάζουμε λίγο ηλιέλαιο ή σησαμέλαιο βάζουμε ένα ένα τα pancakes και κλείνουμε με ένα καπάκι για 1-2 λεπτά γυρνάμε το pancake και ξανακλείνουμε το καπάκι. Ψήνουμε το κάθε pancake για 3-4 λεπτά μέχρι να γίνουν τραγανά και να χρυσαφίσουν.

- 6) Ανακατεύουμε σε ένα μπολάκι όλα τα υλικά για τη σάλτσα και σερβίρουμε μαζί με τα pancakes.