Domowe tofu birmańskie

Olla

Polecane na:

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka z ciecierzycy - 250 g
- woda - 750 ml
- sól himalajska - 1 łyżeczka
- olej kokosowy - 1 łyżka
- kurkuma - 1 łyżeczka
- płatki drożdżowe - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: wieczorem mąkę zalewamy w garnku letnią wodą, mieszamy trzepaczką aż zacznie sie pienić i odstawiamy na noc pod przykryciem w temperaturze pokojowej.
Kolejnego dnia rano przy pomocy chochli odlewamy 1,5 szklanki wody z wierzchu garnka-wodę wylewamy. Szykujemy drugi garnek i rozgrzewamy w nim olej kokosowy, dodajemy przyprawy smażymy 1-2 minuty, delikatnie wlewamy chochlę wody znad mąki i mieszamy, mąkę z pozostałą wodą mieszamy i ostrożnie przelewamy do garnka z przyprawami, energicznie mieszamy trzepaczką i gotujemy całłość około 10 minut aż dobrze zgęstnieje (nie przerywamy mieszania)
Gotową masę szybko przelewamy do formy wyłożonej czysta bawełnianą ściereczką, przykrywamy brzegiem ściereczkii dociskamy (talerzykiem lub deską)
gdy ostygnie kroimy i trzymamy w lodówce zawinięte w papier