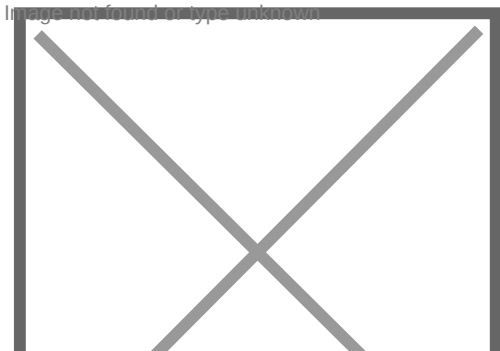




Okonomiyaki



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ovo	8 unidades	400 g
Farinha de trigo	4 xícaras (chá)	440 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Cará (sem casca, picado)	4 unidades	160 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Fermento (em pó)	3 colheres (sopa)	36 g
Repolho (em tiras finas)	1 unidade pequena	560 g
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Bacon (em fatias finas)	2 e meia xícaras (chá)	300 g
Molho pronto para okonomiyaki (ou yakissoba)	4 colheres (sopa)	60 ml
Maionese	meia xícara (chá)	100 g
Cebolinha-verde (em rodela)	meia xícara (chá)	20 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Gengibre vermelho (em conserva, picado- opcional)	meia xícara (chá)	100 g
"Katsuobushi" - peixe bonito em flocos (opcional)	meia xícara (chá)	6 g

Modo de Preparo_____

1. No copo do liquidificador, coloque os ovos, a farinha de trigo, a água, o cará, o HONDASHI® Profissional e o fermento, e bata em potência média até virar uma massa lisa e homogênea. Transfira para um bowl, junte o repolho, misture e reserve.
2. Leve uma frigideira média (21 cm de diâmetro), untada com um fio do óleo, ao fogo médio para aquecer. Coloque 1 concha da massa, gire para espalhar a massa e disponha o bacon pela superfície. Deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos, vire e deixe por mais 5 minutos, ou até dourar. Retire do fogo e repita o processo com o restante da massa.
3. Espalhe sobre a superfície o molho para okonomiyaki, a maionese, a cebolinha-verde, o gengibre e o katsuobushi. Sirva em seguida.