

Tips Kreasikan Resep Bakpao Isi untuk Si Kecil



Ibu kesulitan mengenalkan berbagai jenis sayuran atau bahan pangan lainnya kepada si Kecil? Buat bakpao isi saja! Camilan serupa roti lembut yang berwarna putih ini biasanya diisi dengan kacang hijau, kacang merah atau daging ayam. Tetapi Ibu tentu dapat mencoba resep bakpao kukus sendiri dengan dengan berbagai macam isian, termasuk yang terbuat dari berbagai jenis sayuran, berbagai jenis daging dan bahkan seafood. Kombinasi roti lembut dan isian lezat ini menjadikan bakpao pilihan yang tepat untuk dijadikan trik ketika mengenalkan berbagai jenis sayur dan bahan pangan kepada si Kecil.

Bagaimana mengolah resep bakpao agar hasilnya lembut?

1. Gunakan tepung *all purpose* yang kadar glutennya tidak terlalu tinggi.
2. Tambahkan tepung tapioka untuk menghasilkan tekstur roti bakpao yang lebih lembut.
3. Tambahkan pula sedikit minyak sayur yang bekerja melembabkan adonan sehingga adonan menjadi lembut dan begitu pula roti bakpao yang dihasilkan.
4. Gunakan *yeast* atau ragi untuk mengembangkan adonan. Sebenarnya baking powder juga dapat digunakan sebagai pengembang, tetapi biasanya roti bakpao yang dihasilkan menjadi menyerupai roti biasa.
5. Ulenin adonan hingga kalis, yaitu saat adonan merata dan tidak lengket lagi. Jika adonan masih terlalu lengket, Ibu bisa tambahkan sedikit tepung, sementara jika terlalu kering Ibu bisa menambahkan sedikit air.
6. Langkah terakhir sebelum mengisi bakpao adalah mendinginkan adonan dengan ditutup plastik di suhu ruang hingga mengembang. Jika sudah, pukul adonan agar

- kempis dan kemudian dipotong-potong sebesar sekitar 40gr dan pipihkan.
7. Ketika membuat resep bakpao kukus, gunakanlah kukusan yang cukup besar dan pastikan air tidak sampai membasahi bakpao. Diamkan dulu bakpao di dalam kukusan selama 10 menit setelah api dimatikan.
 8. Agar bakpao tak lengket di dalam kukusan, letakkan potongan kertas kue di bagian bawah bakpao

Ayo kreasikan isian untuk resep bakpao yang Ibu buat

Untuk mengenalkan berbagai jenis sayur atau bahan lain pada si Kecil, Ibu bisa mengkombinasikannya dengan bahan lain yang sudah dikenal si Kecil atau memang ia sukai. Misalnya resep [bakpao labu tuna mayo](#) dan [bakpao ayam wortel](#) dari Sahabat Nestlé yang mengombinasikan labu dengan tuna mayo yang disukai si Kecil atau wortel dengan ayam yang pasti sudah dikenalnya. Ibu bahkan bisa mencoba membuat isian dengan menggunakan bokchoy rebus dan kecambah serta jamur yang ditumis dengan tambahan minyak wijen dan kecap. Yang perlu Ibu ingat ketika menyiapkan isian adalah pastikan isian tidak terlalu basah agar bakpao nantinya tidak menjadi basah dan lembek setelah dikukus.

Ibu punya ide isian bakpao yang lezat dan menyehatkan? Share dengan ibu lainnya di kolom komen, yuk!

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/tips-kreasikan-resep-bakpao-isi-untuk-si-kecil.html>