

Mantou



Panes orientales sunt molles “nubes panis”, paratae cum oryza et non cum frumento.

Possunt esse cavi (mantou) aut pleni cum carne oleribusque (boazi).

Alii coquuntur fumo camini, alii friguntur, lacte denso conditi.

PREPARAZIONE

Scioglierai il lievito e lo zucchero nell'acqua

Aggiungerai la farina , l'olio e il sale e mescolerai.

Dopo due ore dividerai la pasta in sei parti.

E le cuocerai per due ore in acqua.



PARATIO

Absoives fermentum saccharumque in aqua. Adde farina cum oleo et sale. In sex partes dirimes post Circa duas horas, per alias duas coques et statim...in ora!

