

# Cong you bing

---

## 4 personer

---

- 6 dl vetemjöl
- 1/2 tsk salt
- 1 1/2 dl sjudande vatten
- 1 dl kallt vatten
- 1/2 dl rumsvarmt matfett (ister, ankfett, smör eller jordnötsolja)
- 1/2 dl hackad salladslök eller purjolök matfett till stekning

Prova gärna att [[grilla pannkakorna]][\[http://www.seriousseats.com/2015/06/grill-your-scallion-pancakes-chinese-appetizer.html\]](http://www.seriousseats.com/2015/06/grill-your-scallion-pancakes-chinese-appetizer.html)

Instruktioner:

1. Blanda mjöl och salt i en bunke eller en matberedare (helst med degkrok).
2. Slå på det sjudande vattnet och blanda snabbt samman. Låt svalna.
3. Tillsätt det kalla vattnet och arbeta samman mycket väl tills du får en elastisk deg som inte klibbar.
4. Lägg degen i en lätt oljad bunke, täck med plastfolie eller ett lock och låt degen vila en timme i kylskåpet.
5. Dela degen i åtta delar och kavla ut en degbit i taget till en tunn pannkaka. Fördela lite matfett på varje pannkaka och strö över den hackade löken. Rulla ihop pannkakan till en rulle.
6. Forma varje rulle till en rund spiral (ungefär som en kanelbulle eller ett snäckskal) och nyp fast den yttre änden. Låt spiralerna vila en halvtimme i kylan.
7. Kavla ut spiralerna till runda pannkakor, 12-15 centimeter i diameter.
8. Stek pannkakorna på medelhög värme i rikligt med fett på båda sidor, 3–4 minuter på varje sida.
9. Låt pannkakorna rinna av på hushållspapper, skär i små tårbitar och servera eventuellt med lite soja att doppa dem i.