

# Gyoza-Teig selbst gemacht

## Für 40 wrappers

240 g Mehl            150 ml Wasser    0.5 TL Salz  
Maisstärke

Das kochende Wasser salzen, leicht abkühlen lassen, mit dem Mehl Mehl in die Küchenmaschine geben den Teig kneten lassen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist (10 min.).

Den Teig in 2 Rollen teilen, diese in Folie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Denn Arbeitsplatz mit Maisstärke bemehlen, den Teig auf 2 mm ausrollen und 8 cm große Kreise ausstechen. Bevor sie gestapelt werden, jeden Wrapper nochmals mit Maisstärke bestreuen.

Die Teigreste zusammenkneten, auswallen, und ausstechen bis kein Teig mehr übrig ist.

Die Gyoza-Wrappers in Plastikfolie eingepackt bis zu einem Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Aline Cueni am 17. September 2024