

Rezept für den Gyoza-Teig

Portionen: 4

Zutaten

260 g	Weizenmehl, glatt (Type 480)
150 ml	Wasser, heiß
	Öl zum Anbraten
	Kartoffelstärke zum Stauben



Zubereitung

1. Mehl und Salz mit heißem Wasser in einer Schüssel gut abmischen und etwas auskühlen lassen.
2. Den Teig 5 Minuten gut kneten.
3. Danach in eine Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 min bei Zimmertemperatur ziehen lassen.