

## 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.