KIKKOMAN

Selbstgemachter Gyoza-Teig

Gesamtzeit **50 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Ruhezeit

ZUTATEN

30 Portion(en)

Zutaten für 30 Gyozas:

200 g	Weizenstärke (aus asiatischen Lebensmittelgeschäften)
60 g	Kartoffelstärke / Speisestärke
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
190 ml	heißes Wasser
1 TL	Pflanzenöl, plus eine kleine Menge für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Weizenstärke, Kartoffelstärke, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Das heiße Wasser hinzufügen und mit einem Spatel gut vermischen. Sobald der Teig etwas abgekühlt ist, gründlich mit den Händen kneten. Wenn er sich geschmeidig anfühlt, das Öl hinzufügen und weiter kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2

Die Frischhaltefolie entfernen und kleinere Teigkugeln mit einem Gewicht von jeweils etwa 15 g formen. Nun die Arbeitsfläche leicht einfetten und die Teigkugeln darauflegen. Die Teigkugeln mit den Händen leicht flachdrücken. Danach mit einem Spachtel oder Teigschaber weiter glätten.

Schritt 3

Ca. 15 g der ausgewählten Füllung in die Mitte jedes Gyoza-Wraps platzieren. Nun bei jedem Wrap mit der Fingerspitze die Hälfte des Randes mit etwas Wasser befeuchten. Jeden Wrap so falten, dass er die Füllung bedeckt, dann die Ränder fest zusammendrücken, sodass ein Falteneffekt entsteht.

Schritt 4

Gyoza nach Belieben zubereiten - frittieren für eine knusprige Textur, in der Pfanne braten für eine goldene Kruste oder dämpfen für eine leichtere Note. Wenn die Gyoza gedämpft werden, sollten sie in einem Abstand von ca. 0,5 cm nebeneinander

liegen. Die Dämpfzeit beträgt bei starker Hitze 7-8 Minuten. Nach dem Garen mit Dip-Saucen nach Wahl servieren. Hier für köstliche Dip-Tipps klicken. Guten Appetit!