



Basis recept gyoza of dumpling

2 PERSONEN

 40 + minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 250 g tarwebloem
- ▣ 1 tl zout
- ▣ 150 ml heet water
- ▣ Bloem om te bestuiven

MATERIAAL: zeef, vershoudfolie, uitsteker of glas Ø 8 cm, bord met bloem bestoven

ZO MAAK JE HET

1. Zeef de bloem en meng met het zout en het hete water.
2. Kneed ca. 8 minuten tot een soepel en glad deeg.
3. Verdeel in 4 gelijke bollen.
4. Dek af met vershoudfolie en laat 30 minuten in de koelkast rusten.
5. Werk in 4 porties en bewaar de rest van het deeg tot gebruik in de koelkast.
6. Bestrooi het werkblad rijkelijk met bloem en rol 1 bol op het werkblad uit tot een lap van 1½-2 mm dik.
7. Steek er met de uitsteker rondjes uit van Ø 8 cm.
8. Verdeel telkens een portie van de vellen over een met bloem bestrooid bord.
9. Kneed een bal van het overgebleven deeg en leg in de koelkast.
10. Verwerk de uitgestoken rondjes wanneer de vulling klaar is.

BRON: ah.nl

