Nudelteig
Miànshí miàntuán

Dies ist ein schnelles und einfaches Grundrezept für einen Weizennudelteig für beispielsweise chinesische Teigtaschen (»Baozi«).

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
300 g Weizenmehl
1 Prise Salz
250 ml Wasser

Vorbereitung
Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Salz und dem Wasser zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig in einem Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Zubereitung
Den Teig nochmals durchkneten und zu einer 4 cm dicken Wurst rollen. Mit dem Messer in Scheiben schneiden, dünn ausrollen; je nach Geschmack füllen und garen.

© 2026 coquina.de