



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.