

Pâte pour Gyozas



🍴 24 portions · ⌚ prep. 1h15m · 🕒 cuisson 0m

🌾 gluten

Pâte pour Gyozas.

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

☐ sel	1/2 càc	☐ maïzena
☐ eau, <i>bouillante</i>	130 ml	☐ maïzena
☐ farine, <i>tamisée</i>	250 g	

PRÉPARATION

1. Dissoudre le *sel* dans l'*eau*.
 2. Mélanger la *farine* et l'eau bouillante, puis malaxer pendant *10 min* pour obtenir une pâte élastique.
 3. Couper la boule de pâte en deux morceaux et les rouler en boudins. Envelopper les deux boudins dans du *film alimentaire* et laisser reposer *1 hour* à température ambiante.
 4. Sur un plan de travail, étaler un peu de *maïzena*.
- La farine de tapioca peut remplacer la maïzena.
5. Couper chaque boudin en 12 parts égales. Étaler chaque boule et découper en disque de 10cm de diamètre et 1mm d'épaisseur avec un emporte pièce.
 6. Ajouter un peu de *maïzena* entre chaque feuille pour les empiler.

traditionnel