

Wan Tan - Teighüllen

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Land, Asien

Zutaten für: 48 Portionen

600	Gramm	Gesiebtetes Weizenmehl
1	Teel.	Salz
2		Eier leicht verquirlt
1/4	Ltr.	Kaltes Wasser

Anleitung:

Mehl und Salz in eine Schuessel sieben. In der Mitte eine Mulde machen . Ei und Wasser hinzugeben. Zutaten vermischen , Bis man einen weichen Ball Machen kann.

Nochmal ca. 4 - 5 Minuten kneten , Bis ein glatter aber weicher Teig entsteht. Den Teig in 4 gleichgrosse Teile teilen. Die Teile nacheinander zu jeweils 35 * 35 cm grossen Platten ausrollen .

In die Gewuenschte Form schneiden Und weiterverarbeiten.