

# Pâte pour dumpling et Gyoza

## **Ingrédients:**

275g de farine tout-usage

150ml d'eau chaude

1/4 c. à thé de sel

## **Étapes:**

Dissoudre le sel dans le 150ml d'eau chaude.

Faire un puit dans la farine et verser l'eau dans le puit.

Mélanger doucement la farine à l'eau. Quand le mélange semble assez sec, continuer de mélanger à la main pour intégrer toute la farine à la pâte.

Pétrir la pâte pendant 10 minutes à la main.

Diviser en 4 parties et faire des rouleaux relativement égaux de 2.5cm de diamètre. Laisser reposer 30 minutes dans un contenant avec un linge humide qui recouvre celui-ci.

Lorsque 30 minutes ont passé, prendre chaque rouleau et couper des rondelles d'environ 10g. Répéter ceci avec chaque rouleau. Mettre chaque rondelle de pâte dans des contenant en prenant soin de ne pas les superposer.

Mettre de la farine sur la surface de travail et prendre une petite boule de pâte pour l'aplatir à l'aide d'un rouleau à pâte jusqu'à ce qu'elle forme un disque de 1mm d'épaisseur. Assurez-vous que la surface de la pâte soit toujours bien enfarinée afin qu'elle ne colle pas au rouleau.

Prendre un emporte-pièce de 3 pouces et découper un disque rond. Mettre le disque de côté. Répéter cette étape pour chaque boule de pâte. Assurez-vous de mettre de la farine entre chaque disque afin d'éviter que ceux-ci ne collent ensemble.

Les enveloppes peuvent être gardées 3 jours au réfrigérateur. Si c'est pour plus de 3 jours, vous pouvez les mettre au congélateur.

Hop dans le Wok!

[www.christinapotvin.com](http://www.christinapotvin.com)