

# Wan-Tan-Teig selbst gemacht

## Für 40 Wan-Tan-Blätter

240 g Weismehl                      150 ml Wasser     $\frac{1}{2}$  TL Salz  
Maisstärke

Wasser aufkochen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Mehl und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. In der Mitte eine Mulde bilden und das heisse Wasser hineingießen, 5 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teig auf eine saubere Arbeitsfläche legen und von Hand nochmals durchkneten. In zwei Kugeln teilen, diese einzeln in Frischhaltefolie packen und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Die Kugeln auf eine mit Maisstärke bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz länglich ausrollen. Der Teig sollte so dünn wie der grösste Walzenabstand der Pasta Maschine sein.

Pasta-Roller auf einer sauberen Arbeitsfläche aufstellen. Pasta-Roller, Arbeitsfläche, sowie Hände mit Maisstärke bestäuben. Den Teig zweimal mit dem grössten Walzenabstand durch den Pasta-Roller laufen lassen. Den Walzenabstand um eine Grösse verringern und den Teig zweimal durchlaufen lassen. Das Ganze wiederholen bis der Teig dünn ist ( 2 mm).

Teig mit einem Pizza-Schneider in Quadrate (7,5-9 cm) schneiden.

Teigreste zusammenkneten, dünn ausrollen und schneiden.

Aline Cueni am 17. September 2024