

Langos

Aus dem Ofenmeister

Vorbereitungszeit 20 Min | Gesamtzeit 3 Std

So wird's gemacht:

Milch und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen.

Mehl, Salz, Wasser und Öl zugeben und 5 Min/kneten.

Teig in eine Schüssel geben und 2 Std ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Knoblauchzehen in den Mixtopf geben, 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Creme Fraiche dazugeben, 20 Sek/Stufe 3 verrühren und kühl stellen.

Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, in 16 Teiglinge teilen, mit den Händen zu Fladen ziehen (den Rand etwas höher lassen) und nochmal kurz gehen lassen.

Frittieröl in der Gusspfanne erhitzen.

Teigfladen einzeln im Frittieröl von jeder Seite ca 2 Min backen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Den heißen Langos nach Belieben herzhaft oder süß belegen und servieren.



ZUTATEN:

- 500 ml Frittieröl

Für den Teig:

- 250 g Milch
- 2 Würfel Hefe
- 1 kg Mehl
- 1 TL Salz
- 250 g Wasser
- 20 g Öl

Für den herzhaften Belag:

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Creme Fraiche Kräuter
- Schinken, Salami, ger. Käse

Für den süßen Belag:

- Nutella
- Zimt/Zucker
- Apfelmus

Gutes Gelingen, Deine Melli