

Lángos

Zutaten für 4 Portionen:

0.25 L Öl
1 Prise Salz
1 WF Hefe
125 ml Milch
500 g Mehl
125 ml Wasser

Zutaten für die Sauce:

1 Stk Knoblauchzehe (zerdrückt)
1 Prise Salz
1 EL Serran



Zubereitung:

1. Für den Lángos bereiten wir zuerst ein Dampfkl zu. Dazu einen Teil der lauwarmen Milch mit der Hefe verrühren, etwas Mehl dazu bis es leicht bindet und an einem warmen Ort 15 min. gehen lassen.
2. Danach abwechselnd das restliche Mehl und die Milch zugeben, Wasser, Öl und Salz zufügen und kneten. Sobald ein eher fester Brotteig entsteht, den Teig mit Mehl bestäuben und wieder eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Aus dem Teig beliebig große ca. 1,5 cm hohe, runde Teigfladen formen. Den Teig mit ein wenig Öl bestreichen und nochmals für 20 min. gehen lassen.
4. Anschließend in einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und den Teig für ca. 2 min. backen. Die fertig gebackenen Lángos aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Eine Sauce aus Sauerrahm, Salz und Knoblauch anrühren und die fertigen noch warmen Lángos damit bestreichen.