



CHEFKOCH.DE

Langos / Langosch

ungarische Fladen

Langos sind ungarische Fladenbrote, die man gut als Beilage zu Suppen oder als Snack mit Kräuterquark, Frischkäse oder Knoblauchbutter reichen kann. Schmeckt auch sehr gut mit geriebenem Käse und Sauerrahm obenauf, weitere Abwandlungen mit Schinken, Ananas usw. ist möglich. Auch süß, z.B. mit Apfelmus, schmecken sie sehr lecker: Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. 15 g Hefe in 5 EL lauwarmen Milch lösen. In die Vertiefung geben. Mit wenig Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abdecken und 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Salz zufügen und Teig verkneten. Nach und nach knapp 1/4 L lauwarme Milch in den Teig gießen. Aber nur so viel, bis man einen festen Brotteig erhält. Teig mit wenig Mehl bestäuben, abdecken und ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Kleine Teigstücke abreißen, zu Kugeln formen und mit der Hand zu ca. 2 cm dicken Fladen pressen. Mit einem Messer mehrfach einritzen, damit die Langos sich nicht in der Pfanne zusammenziehen. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die Langos in ca. 2-3 Min. pro Seite hellbraun backen. Die Langos möglichst warm servieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: ca. 303 kcal



Zutaten für 6 Portionen:

400 g Mehl
5 EL Milch
15 g Hefe
½ TL Salz
¼ Liter Milch
2 EL Öl

Verfasser: diennette