

Langos

Portionen

6

Wartezeiten

Zutaten

- 400g Mehl (405)
- 5 Esslöffel Milch
- 15g Hefe (frisch) oder 5g Trockenhefe
- 0.5 Teelöffel Salz
- 250ml Milch (lauwarm)
- 2 Esslöffel Öl

Zubereitung

1. Hefe in 5 Esslöffeln Milch auflösen
2. Mehl in Schüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte machen, dort Hefe hereingeben und mit wenig Mehl etwas verrühren
3. Abgedeckt ~15 Minuten gehen lassen
4. Salz hinzufügen und Teig kneten
5. Nach und nach die lauwarme Milch hinzugeben
6. Teig 30 Minuten warm gehen lassen
7. Teig aufteilen und in Kugeln rundwirken, dann mit einer Hand in flache ~2cm dicke Fladen pressen
8. Mit einem Messer mehrfach einritzen, damit der Teig sich in der Pfanne nicht zusammenziehen kann
9. In einer beschichteten mit viel Öl Pfanne ~2-3 Minuten pro Seite ausbacken
10. Nach belieben bestreuen und servieren

