Langos mit Käse

Der Langos mit Käse ist eine Spezialität der ungarischen und österreichischen Küche. Das Rezept für die köstliche Zwischenmahlzeit schmeckt vorzüglich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

300 ml	Wasser (lauwarm)
0.5 Würfel	Germ
500 g	Weizenmehl (Type 550)
0.5 TL	Zucker
0.5 TL	Salz
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Speiseöl
200 g	Sauerrahm
200 g	Pizzakäse (gerieben)
	Speiseöl (zum Ausbacken)

Zubereitung

1. Zuerst wird der Germteig für das **Langos** Rezept zubereitet. Dafür das lauwarme Wasser in eine große Rührschüssel gießen und die Germ darin auflösen. Die Hälfte vom Mehl zugeben, Zucker hinzufügen und zu einem Teig anrühren. Den Teig zirka 15 Minuten mit einem Küchentuch abdeckt gehen lassen.

2. Jetzt das restliche Mehl und Salz zugeben und mit einem Knethaken zirka 5 Minuten kneten. Danach weitere 30 Minuten gehen lassen.

3. Die Knoblauchzehen schälen, in eine kleine Schale pressen und mit dem Öl verrühren.

4. Den Teig zu einer Rolle formen, in 8 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Nach und nach nur immer eine Kugel zu einer zirka 15 cm Durchmesser Flade ausrollen.

5. Zum Frittieren das Öl auf etwa 160 °C in einem Topf erhitzen. Den Langos vorsichtig einlegen und zirka 4 Minuten ausbacken. Des Öfteren wenden.

6. Den nächsten Langos formen und backen.

7. Nach dem Backen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Knoblauchöl und Sauerrahm bestreichen, und mit geriebenen Käse bestreuen.

Tipp

Wer mag kann den Langos mit Käse noch zusätzlich mit Schinken belegen.