

Langos

Die Langos sind längst über Ungarns Grenzen hinaus bekannt und geschätzt. Die würzigen Teigfladen kann man mit diesem Rezept einfach nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

Für den Hefeteig

500 g	Mehl
100 ml	Milch
250 ml	Wasser
20 g	Hefe
20 g	Zucker
5 g	Salz

Zum Herausbacken

250 ml	Frittierfett (oder Schmalz)
--------	-----------------------------

Zum Bestreichen

1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 EL	Öl

Zum Auftragen

180 g	Sauerrahm
1 Prise	Schnittlauch
1 Prise	Salz

1 Prise [Pfeffer](#)

Zubereitung

1. Für die selbstgemachten **Langos** zunächst das Dampfli vorbereiten. Dazu die Hefe in lauwarmer Milch schmelzen und Mehl untermischen. Bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten bedeckt rasten lassen. Danach den Teig mit den übrigen Zutaten zusammenkneten (oder mittels einer Küchenmaschine mit einem Knethaken). Als nächstes den fertigen Teig nochmal bei Zimmertemperatur etwa 10 Minuten gehen lassen.
2. Als nächstes nun den Teig in gleichgroße Teile zerteilen und diese zu einer Kugel formen. Danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, flach drücken, mit ein bisschen Öl bepinseln und ein weiteres Mal für etwa eine $\frac{1}{2}$ Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
3. Währenddessen den Knoblauch abschälen und zerdrücken, mit Öl und Salz verrühren.
4. Danach das Frittierzett (am besten mit einer Fritteuse, oder in einer großen Pfanne damit die Langos schwimmen können) auf etwa 175°C heiß werden lassen. Jedes Teigteil mit der Hand zu dem typischen Fladen auseinander ziehen, den Rand dabei wulstartig ausgestalten. Im Anschluss die Langosfladen in das heiße Fett geben und beidseitig knusprig anbraten.
5. Die Langos aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit der Knoblauchmischung überstreichen.

Tipp

Den Teig für die Langos kann man mit Mehl oder Öl bestreichen und in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 1 Woche ohne Qualitätsverlust einfrieren.