

# Toastlangos

Feine Toastlangos mit Schinken und Käse. Das Rezept ist sehr vielseitig und kann mit beliebigen Füllungen zubereitet werden.

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



Foto: Lisa

## Zutaten

600 g	Mehl
200 ml	Milch
1 Becher	<a href="#">Naturjoghurt</a>
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	Germ
Nach Belieben	Schinken
Nach Belieben	Schnittkäse
Nach Belieben	Öl (zum Ausbacken)

## Zubereitung

1. Für die Toastlangos zu Beginn Mehl und Salz in eine große Schüssel füllen, etwas auftürmen und mittig eine Mulde formen. Die Germ in eine kleine Schüssel bröckeln und mit dem Zucker bestreuen. Anschließend die Hälfte der Milch leicht erwärmen (lauwarm). Die Germ einrühren und darin auflösen.
2. Die Germmischung in die Mehlmulde füllen. Abdecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen, bis der Vorteig Blasen bildet. Dann die übrige Milch und das Joghurt zufügen und alle Zutaten solange durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Ist die Konsistenz zu fest, noch etwas Milch zugeben; Ist sie zu flüssig, Mehl einarbeiten. Erneut 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
3. Nach der Rastzeit den Teig in Portionen teilen. Diese oval ausrollen, mit Käse und Schinken belegen. Enden zusammenschlagen und gut festdrücken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen

und darin schwimmend ausbacken, bis sie goldbraun sind.

## **Tipp**

Den Teig der Toastlangos kann man gut einfrieren. Dazu einfach vorportionieren und mit Frischhaltefolie einwickeln. Zum Füllen eignen sich anstelle von Schinken auch Würstel.