

LANGOŠE

Těsto:

500 g	hladké mouky
30 g	droždí
250–300 ml	mléka
špetku	soli
1 lžičku	cukru
	olej na smažení
	na závěrečné ochucení kečup nebo strouhaný eidam, česnek



Postup:

Do misky dáme lžičku cukru, droždí, 100 ml vlažného mléka a lžici mouky. Rozmícháme a necháme 10–15 minut odpočívat až nám vzejde kvásek.



K vzešlému kvásku přidáme zbylé mléko i mouku, osolíme a vypracujeme hladké těsto. Hotovo máme ve chvíli, kdy při hnětení vznikají bubliny a těsto se odlepuje od vařečky. Pak ho už jenom poprášíme moukou a dáme mu přibližně půlhodinku na vykynutí.



Z těsta tvarujeme malé bochánky a necháme je čtvrt hodiny vykynout na pomoučeném vále.



Potom je vytahujeme tak, aby vznikly placky, a ty vkládáme do rozpáleného oleje.



Smažíme po obou stranách. Hotové langoše ochutíme tak, jak je máme rádi – česnekem, kečupem, sýrem.

