

Langos

Frittiertes Hefengebäck mit Dip und Käse - eine pikante Leckerei.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Hefeteig:

250 ml Milch
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 TL Salz
1 gestr. TL Zucker
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Außerdem:

Ausbackfett oder Speiseöl

Dip:

Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
150 g Joghurt
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker

Belag:

etwa 200 g geraspelter Gouda
150 - 200 g Tomaten

Wie backe ich Langos?:

- 1 Vorbereiten:**
Milch erwärmen.
- 2 Hefeteig zubereiten:**
Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 3** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in etwa 12 gleich große Portionen teilen. Teig zu Kugeln formen, flach drücken, etwas auseinanderziehen, so dass der Rand erhöht ist und etwa 12 cm große Fladen entstehen. Diese nochmals zugedeckt gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
- 4** In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 5 Die Fladen in das siedende Ausbackfett geben, von beiden Seiten bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. goldbraun backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

6 **Dip zubereiten:**

Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Crème fraîche mit Joghurt, Knoblauch und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dip auf den Fladen verteilen.

7 **Langos belegen:**

Mit Käse und Schnittlauch bestreuen. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und auflegen. Langos am besten lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Langos schmecken auch mit geraspeltem Cheddar sehr gut.
- [Hier](#) gibt es viele Tipps für einen perfekten Hefeteig.

