



Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Langosch

Langosch

500 g Mehl

300 ml lauwarme Milch

1 Packung Trockenhefe

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

500 ml Maitre Marcel Erdnuss-Öl

Für den Belag:

Nach Belieben Leverno Aglio Knoblauch-Spray

200 g saure Sahne

Salz, Pfeffer

100 g geriebener Käse

150 g angebratene Schinkenwürfel (optional)

Nach Belieben frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie)

Langosch

1.

Die Hefe mit dem Zucker in die lauwarme Milch geben und ca. 10 min. stehen lassen, bis sie anfängt zu schäumen.

In einer großen Schüssel das Mehl mit Salz vermischen. Dann die Hefemischung dazugeben und alles gut durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Der Teig sollte elastisch, aber nicht klebrig sein. Wenn nötig, etwas Mehl oder Milch hinzufügen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den gegangenen Teig auf eine bemehlte Fläche geben und in 6-8 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer flachen, runden Form formen (Rand etwas dicker lassen). Den Teig nicht zu viel kneten, damit er luftig bleibt.

In einem großen Topf (oder Pfanne) das Öl auf etwa 170–180 °C erhitzen (es sollte heiß genug sein, aber nicht rauchen). Die Teigfladen nacheinander ins heiße Öl geben und von beiden Seiten goldbraun frittieren (ca. 2-3 min. pro Seite). Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die noch warmen Langosch mit dem Knoblauchöl nach Belieben bestreichen. Saure Sahne mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann gleichmäßig auf den Langosch verteilen. Optional die angebratenen Schinkenwürfel darauf verteilen. Mit geriebenem Käse und frischen Kräuter bestreuen.