

Langos

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

400 g gesiebtes glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 KL Salz
2 EL Speiseöl
½ l Milch
½ l Wasser

Zum Ausbacken:

500 g Kokosfett

Zum Bestreichen:

1 KL Salz
3 geschälte, zerdrückte
Knoblauchzehe
½ l Wasser

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Den Teig gut durchkneten und den Vorgang wiederholen.

3 Zum Ausbacken:

Den Teig in 10 Stücke teilen und zu Kugeln rollen. Die Teigkugeln zu Fladen (20 cm Ø) ausrollen und mit den Fingern von der Mitte aus zum Rand hin etwas größer drücken. Die Fladen beidseitig in heißem Kokosfett **bei 170 Grad Fetttemperatur schwimmend ausbacken.**

Backzeit: ca. 6 Minuten

4 Zum Bestreichen:

Salz mit Knoblauch und Wasser gut vermischen. Die noch heißen Langos damit leicht bestreichen und noch warm servieren.