

## Ungarische Langos mit Knoblauch

320 g Mehl	4 EL Milch	12 g Hefe
Salz	200 ml Milch	500 ml Öl
240 g Crème-fraîche	4 Knoblauchzehen	Öl
170 g Käse (Gouda)		

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken.

Die Hefe in 3-4 EL lauwärmer Milch auflösen, diese sodann in die Mulde gießen und zu einem Vorteig verrühren, wobei evt. der entstehende Teig mit etwas Mehl gestreckt werden muss; dann abdecken und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Salz zufügen, kneten und dabei nach und nach knapp 200 ml lauwarme Milch hinzugeben, bis ein fester Brotteig entstanden ist.

Den Teig mit wenig Mehl bestäuben, abdecken und 35 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in 6 Stücke teilen, jedes zu Kugeln formen und mit der Hand so zu einem dünnen Fladen ziehen, dass der Rand etwas dicker als die Mitte wird.

In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und darin die Lángos 2-3 Minuten pro Seite hellbraun backen.

Crème fraîche in eine Schüssel geben, mit etwas Salz würzen, glatt rühren.

Für das Knoblauchöl den Knoblauch schälen, in eine kleine Schüssel pressen und mit etwas Öl verrühren.

Den Käse reiben.

Die Lángos warm servieren, mit Knoblauchöl, Crème fraîche bestreichen und geriebenem Käse bestreuen.

NN am 26. März 2024