

Ungarische Langos

Für 8 Stücke

Für den Teig:

400 g Dinkelmehl (Type 630)	1 Pck. Trockenhefe	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz	220 ml lauwarmes Wasser	50 g weiche Butter
Mehl		

Für den Belag:

200 g saure Sahne	100 g Crème-frâiche	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe		

außerdem:

1 L neutrales Speiseöl	100 g gerieb. Emmentaler	Petersilie, Schnittlauch
Pfeffer		

Für den Teig Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.

Lauwarmes Wasser und weiche Butter zugeben. Zutate 3 Minuten auf höchster Stufe mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 60 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für den Belag Sahne mit Crème-frâiche mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Knoblauchzehe abziehen. Durch eine Knoblauchpresse direkt in die Füllung drücken oder sehr fein würfeln und zugeben. Alles vermischen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 Portionen teilen.

Zu Kugeln formen und plattdrücken. Jedes einzelne Teigstück mit den Fingern vorsichtig auseinanderziehen, sodass ein pizza-ähnlicher Fladen (13 cm) entsteht. Der Rand des Fladens sollte dabei dicker sein. Teigfladen mit Abstand auf ein Stück Backpapier setzen. Öl in einem breiten Topf erhitzen. Holzkochlöffel in das Fett tauchen und wenn sich Bläschen bilden, ist das Fett heiß genug, die Langos-Fladen nacheinander in das Fett geben. Bei mittlerer Hitze langsam von beiden Seiten 2 Minuten goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Warme Fladen mit der Creme bestreichen und nach Belieben mit Käse, Kräutern und Pfeffer bestreuen. Am besten lauwarm genießen.

Die Fladen können im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad Ober-/Unterhitze auf einem Rost warmgehalten werden. Die gefüllten Langos halten sich luftdicht verpackt bei Zimmertemperatur mindestens 1 Tag.

NN am 02. August 2026