Snacks / Hongarije

Langos



Een gegist platbrood, gefrituurd, ingewreven met knoflook en begraven onder zure room en kaas.

Tijd 110 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g gewone bloem
- ☐ 200 ml Warme melk
- ☐ 1 theelepel suiker
- ☐ 200 g Zure room
- ☐ 700 ml olie om te frituren
- ☐ 150 g Aardappelen – gekookt en gepureerd
- ☐ 7 g Gedroogde gist
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 150 g harde kaas — geraspt
- ☐ 1 theelepel zout

Zo maak je het.

01 Los de gist en de suiker op in de warme melk en laat dit tien minuten staan, tot het gaat schuimen.

02 Meng de bloem, aardappelpuree, zout en het gistvocht en kneed in acht minuten tot een soepel, zacht deeg. Het blijft een beetje plakkerig; dat klopt.

03 Dek af en laat een uur in de hitte rijzen: het deeg moet verdubbelen.

04 Verdeel het in vieren, rek elk met de hand uit tot een rondje van twintig centimeter, waarbij de randen dikker blijven.

05 Frituur op 175 °C gedurende negentig seconden per kant. Het ballonnen; dat klopt, druk er niet op.

06 Wrijf het hete brood in met een gesneden teentje knoflook, besmeer het met zure room en schep de kaas erop.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: sikeri / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / langos