

Langoše / vdolky

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Luke - 14ka)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Mouka - hladká	812 gramy	
Mléko	650 mililitry	
Sýr - Eidam 30%	406 gramy	
Kvasnice	81 gramy	
Šlehačka ve spreji	1.6 kusy	
Kečup	1.6 kusy	
Česnek [palice]	1.6 kusy	
Kakao		
Cukr řepný, bílý		Lžička
Sůl		stačí špetka
Marmelády		

návod k přípravě

Vlažné mléko smícháme s cukrem a rozdrobíme do něj droždí. Kvásek necháme asi 5 minut vzejít v teple. Mouku osolíme a prosejeme do mísy. Přidáme kvásek a vypracujeme těsto. Hotové těsto necháme aspoň 30 minut kynout v teple. Pak těsto vyválíme na pomoučeném vále na 2 cm široký plát a sklenicí z něj vykrojíme větší kolečka (pokud je jedno tvar, tak je prostě rozřežeme nožem). Ty necháme ještě 10 minut vykynout. V pánvi rozpálíme vyšší vrstvu oleje. Nakynutá kolečka vytáhneme do stran a ihned smažíme v oleji dozlatova. Hotové langoše odkládáme na savý papír, abychom se zbavili přebytečného tuku a doplňujeme vybranými surovinami - sýr, česnek, kečup, nebo na sladko marmeláda, povidla, šlehačka, kakao. Lukeho typ: Pokud budete dělat více porcí, nechte kynout vždy množství na jednu kostku droždí v samostatné nádobě. Pokud bychom dělali jedno obří těsto, co kyne v jedné obří nádobě, tak je velké riziko nevykynutí.

úkoly

recept nemá úkoly