

Langoše / vdolky (kopie)

| název | množství (na 10.0 porcí) |
|------------------|---------------------------------|
| Mouka - hladká | 625 gramy |
| Mléko | 500 mililitry |
| Sýr - Eidam 30% | 312 gramy |
| Kvasnice | 62 gramy |
| Kečup | 1.2 kusy |
| Česnek [palice] | 1.2 kusy |
| Kakao | 0 gramy |
| Cukr řepný, bílý | 0 gramy |
| Sůl | 0 polévkové lžíce |
| Marmelády | 0 |

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
