

Langos

von Livia Hefti

Mengen für 10 Personen

schallernde Langos :)

1.0 kg Weissmehl	
4.0 TL Salz	
15 g Zucker	1 EL
42 g Hefe	1 Würfel, zerbröckelt
3.0 dl Milch	Milchwasser, mit Wasser (unten) verrühren
3.0 dl Wasser	
600 g saurer Halbrahm	
6.0 Stück Knoblauchzehen	4-6 Zehen
1.0 Prise Salz	Nach Belieben
1.0 g Pfeffer	Nach Belieben
160 g Frühlingszwiebeln	5 Stück
400 g Greyerzer	
2.0 Liter Frittieröl	

Teig

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in eine Schüssel geben, mischen. Milchwasser dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Belag

Crème fraîche mit Knoblauch verrühren, würzen.

Gruyere Käse fein reiben (Zylis regelt).

Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden.

Frittieren

Teig auf wenig Mehl in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen. Jede Kugel zu einem runden ca. 5 mm dicken Fladen drücken.

Bratpfanne bis Höhe mit Öl füllen, auf ca. 160 °C erhitzen. Langos nacheinander mit einer Schaumkelle, in die Pfanne legen, beidseitig je ca. 1 Min. goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

Anrichten

Nach Belieben Knoblauchsauerrahm, Käse und Bundzwiebeln auf den Langos verteilen. Bundzwiebeln darüberstreuen.