

# Langos

von Livia Hefti

Mengen für 45 Personen

schallernde Langos :)

4.5 kg Weissmehl	
18 TL Salz	
67.5 g Zucker	1 EL
189 g Hefe	1 Würfel, zerbröckelt
1.35 Liter Milch	Milchwasser, mit Wasser (unten) verrühren
1.35 Liter Wasser	
2.7 kg saurer Halbrahm	
27 Stück Knoblauchzehen	4-6 Zehen
4.5 Prise Salz	Nach Belieben
4.5 g Pfeffer	Nach Belieben
720 g Frühlingszwiebeln	5 Stück
1.8 kg Greyerzer	
9.0 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.