

Langoše s medvědí česnekem

Suroviny:

500g hladké mouky
1 lžička soli
špetka cukru
20g čerstvého droždí
cca 350 ml vlažné vody
2 lžíce oleje
2 hrsti medvědího česneku
olej/sádlo na smažení



Postup:

1) V míse smícháme odváženou mouku se solí, uděláme důlek, do kterého vlijeme hrníček vlažné vody s cukrem a přidáme rozdrobené droždí.. (nebo - do vlažné vody přidáme cukr, rozdrobíme droždí a vše nalijeme do důlku v mouce)... necháme v teple asi půl hodiny odpočívat;



2) když nám droždí začne reagovat, přidáme nakrájený medvědí česnek, olej a vodu dle potřeby - vymícháme těsto, mělo by mít hustotu jako na knedlíky. Mísu přikryjeme čistou utěrkou a necháme cca hodinu kynout - až zdvojnásobí svůj objem;



3) na pomoučeném vále vytvoříme cca 16 bochánků (já jich mám jen osm - dělala jsem z poloviční dávky; pokud budeme mít pomoučené ruce, půjde to lépe), přikryjeme je ubrouskem a opět je necháme cca 15-20minut odpočinout;



4) na pánvičce si rozpálíme olej - já používám sádlo - z bochánku vytvoříme placičku (ideálně ve vzduchu, pozor aby nám těsto vydrželo pohromadě..) a dáme na pánvičku, z obou stran osmažíme;

5) dochutit můžeme česnekem, kečupem, posypat nastrohaným sýrem...
MŇAMKA

