

Zutaten für 4 Langos:

- 1 Kartoffel
- 2 ½ TL Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 ¾ Tassen Mehl
- 1 EL Pflanzenöl
- ¾ TL Salz
- ½ Tasse Milch
- 2 Knoblauchzehen

Langos – das beliebte ungarische gebratene Brot wird oft auch ungarische Pizza genannt. Es ist ein kultiges Street Food und ein super Snack für zwischendurch. Heute genießt man es oft mit Knoblauch eingerieben und Salz bestreut. Aber der Fantasie sind beim Belag keine Grenzen gesetzt – von süß bis herzhaft ist alles möglich. Viel Spaß beim Ausprobieren und „Jó Étvágyat“ (Guten Appetit)!



Zubereitung:

Bereiten Sie zunächst die Hefe zu. Frische Hefe sollte in lauwarmen Wasser aufgelöst werden. Trockenhefe mischen Sie einfach mit dem Mehl (siehe nächster Schritt).

Frisch pürierte warme Kartoffel, Hefe, Zucker, Mehl, Öl, Salz und Milch in eine mittelgroße Rührschüssel oder einen Standmixer geben. Fügen Sie das Öl hinzu und mischen alles mit einem Holzlöffel vorsichtig gut durch.

Kneten Sie den Teig von Hand oder mit dem Knethaken 5-7 Minuten bis er glatt ist und nicht mehr an der Schüssel haftet.

Decken Sie den Teig in einer gefetteten Schüssel mit einem sauberen Handtuch ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort gehen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig in 4 gleiche Portionen teilen. Formen Sie jedes Stück zu einer glatten Kugel und legen Sie es auf ein leicht bemehltes Brett. Abdecken und 20 Minuten erneut ruhen lassen.

Aus den Kugeln werden von Hand 4 flache Fladen geformt. Die Fladen werden in der Pfanne in heißem Öl angebraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Ideen für den Belag:

Herzhaft:

Geriebenen Knoblauch in einer Schüssel mit Öl oder Senf mischen und darauf streichen
Sauerrahm und geriebener Käse

Süß:

Langos mit Zimt und/oder Puderzucker bestreuen

