



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN: 8 LÅNGOS

100 g Milch
250 g Wasser
1 TL Zucker
1/2 Würfel Hefe
1 Prise Salz
500 g Mehl
Frittierfett

Belag:

300 g Schmand
1 Zehne Knoblauch
Salz, Pfeffer & Muskat
200 g Speckwürfel
150-200 g geriebener Käse

Optional Lauchzwiebeln oder
Paprikawürfel

LÅNGOS

ZUBEREITUNG:

1. Hefe mit Zucker in lauwärmer Milch auflösen, danach alle weiteren Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Teig in einer Schüssel abgedeckt 30-60 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig auf eine gemehlte Unterlage geben und in 8 gleiche Teile teilen. Jedes Teil zu einem Oval ziehen. Mit dem Teigroller nur sanft ausrollen damit noch etwas Luft im Teig bleibt.
4. Eine flache Pfanne mindestens 2 cm hoch mit Frittierfett füllen und erhitzen.
5. Knoblauch pressen und mit dem Schmand und den Gewürzen vermischen
6. Die Fladen nacheinander im Fett ausbacken
7. Fladen mit dem Backpapier ins Fett gleiten lassen und dann das Backpapier mit einer Zange entfernen. So geht es etwas leichter und man verbrennt sich nicht so leicht.
8. währenddessen die Speckwürfel in einer separaten Pfanne ohne Fett etwas anbraten.
9. Fladen zwischendurch wenden, bis beide Seiten gebräunt sind. Etwas abtropfen lassen und auf den Teller geben. Mit schmand, Speck und Käse belegen und servieren.

