

Langosch

Zutaten:

400 g Mehl, 5 EL Milch, 15 g Hefe, 1 Prise Zucker, 1/2 TL Salz, 1/4 Liter Milch, 2 EL Öl

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. 15 g Hefe in 5 EL lauwarmen Milch auflösen und in die Vertiefung geben. 1 Prise Zucker hinzufügen. Mit wenig Mehl zu einem Vorteig verrühren, abdecken und ca. 15-20 Minuten an einen warmen Ort stellen. Das Salz zufügen und mit der Küchenmaschine gut durchkneten. Langsam die lauwarme Milch dazu gießen und weiter gut durchkneten. Achtung, nur so viel Milch zufügen bis man einen Brotteig erhält. Mit etwas Mehl bestäuben, abdecken und nochmals an einen warmen Ort stellen. Nochmals mindestens 30 Minuten gehen lassen. Im Anschluss kleine Teigstücke abtrennen, zu Kugeln formen und zu ca. 2 cm dicken Langosch pressen. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die Langosch ca. 2 – 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Möglichst warm servieren.

Als kleinen Dip haben wir etwas Saure Sahne mit Schnittlauch, Salz, Pfeffer und etwas Chili zubereitet. Die Langosch kann man aber auch als Beilage, mit Kräuterquark, Knoblauchbutter usw. servieren. Auch als süße Variante mit Apfelmus oder anderem Obst servieren....

Guten Appetit