

# Langos

## Hinweise:

- Rezept entsprechen ca. 5-6 Langos

## Zutaten:

- Fritteuse bzw. Topf mit Öl
- Teig:
  - 1 Würfel Hefe
  - 125ml Wasser
  - 125ml Milch
  - 500g Mehl
  - 2 EL Öl
- Sauce:
  - ca. 3 Knoblauchzehen
  - 200g Sauerrahm
  - Salz
  - Schuss
- Geriebener Käse (Gauda)

## Zubereitung

- Sauerrahm mit Knoblauch und Salz abschmecken und am besten 1h kühl stellen
- Aus allen Teigzutaten einen normalen Hefeteig machen und ebenfalls 1h gehen lassen
- Nach der Stunde den Teig in 5-6 Kugeln aufteilen
- Die Hände einölen und aus den Kugeln Fladen machen die einen etwas dickeren Rand haben aber sonst sehr dünn sind (leicht lichtdurchlässig)
- Den Fladen mit einmal Wenden im Öl ausbacken sodass er leicht bräunlich ist
- Den Langos mit der Sauce bestreichen und Käse dicht drüber geben