

Rezept

Langos

Ein Rezept von Langos, am 01.10.2023

Zutaten

20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel)	200 ml Wasser
150 ml Milch (zimmerwarm)	500 g Weizenmehl (Type 550)
20 g getrockneter Oregano (ca. 2 EL)	30 g Paprikapulver (ca. 3 EL)
10 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen (ca. 1 EL)	10 g Salz (ca. 2 TL)
200 g Käse (z. B. Gouda)	1 Ei (Größe L)
3 EL Wasser	100 g schwarze Oliven in Scheiben
100 g eingelegte Paprika (aus dem Glas)	100 g Schinkenwürfel
Paprikapulver	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
getrockneter Oregano	Mehl zum Arbeiten
Butterschmalz zum Frittieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Fladen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Hefe in einer Schüssel mit dem lauwarmen Wasser und der Milch verrühren. Mehl, Gewürze und zum Schluss das Salz dazugeben und alles gründlich unterarbeiten. Den Teig 8-10 Min. mit der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten.
2. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und abgedeckt 20 Min. ruhen lassen. Zwischendurch zwei- oder dreimal rund wirken.
3. Den Teig in Stücke zu 100 g teilen und jedes zu einer Kugel formen. Noch einmal 15 Min. ruhen lassen.
4. Den Käse reiben. Die Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und 0,5 cm dick ausrollen. Das Ei mit dem Wasser verquirlen und die Fladen damit bestreichen. Mit Olivenringen, Paprikastreifen und Schinkenwürfeln nach Wahl belegen, mit Paprikapulver, Pfeffer und Oregano kräftig würzen und zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen. Nicht zu viel Belag auf einmal verwenden und alles gut festdrücken.
5. In einer tiefen Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen: Die Fladen müssen darin schwimmen können. Die Fladen in dem heißen Fett nacheinander von jeder Seite ca. 1 Min. ausbacken, kurz auf Küchenpapier entfetten und noch warm servieren.