

Bezlepkové langoše

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Promix Alfa směs dáme do mísy, promícháme se solí. Do hrnku nalijeme asi polovinu vlažného mléka, přidáme cukr a droždí, promícháme a necháme vzejít kvásek. Až se vytvoří efekt "hrnečku vař", nalijeme na mouku. Potom přidáme zbytek mléka a pomocí mixéru vymícháme hladké, trochu lepkavé těsto.

Vyklopíme ho na pomoučenou desku, jemně promícháme, rozdělíme na bochníčky, přikryjeme čistou utěrkou a necháme při pokojové teplotě nakynout.

Nakynuté bochníčky prsty roztlačíme na placky a pečeme je v rozehřátém oleji. Olejem nešetříme, langoše se lepší upečou. Necháme je okapat na papírové utěrce. Česnek oloupeme a utřeme. Přidáme trochu oleje. Pomažeme langoše česnekem, poklademe zakysankou a kečupem.

Ingredience

- Česnek - 3 g
- Jedlá sůl - 3 g
- Olivový olej - 2 g
- Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l - 200 g
- Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g - 100 g
- Cukr krystal - 5 g
- Olej slunečnicový - 50 g
- Bezlepková mouka PROMIX®-Alfa 1000 g - 300 g
- Čerstvé pekařské droždí 42 g - 20 g
- Ketchup Master 530 g - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

