

Langoše bez lepku

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do skleničky nalijeme 50 ml vlažné vody, přidáme cukr, rozdrobíme droždí a rozmícháme. Na teplém místě necháme cca 10 minut vzejít kvásek.

Ve velké míse kuchyňského robotu smícháme bezlepkovou směs pro přípravu kynutého těsta, lžičku soli, 2 lžíce oleje, zbytek vody a kvásek. Pomocí hnětacích háků necháme zpracovávat 5 minut. Vzniklé těsto zakryjeme potravinářskou fólií, aby neoschlo, a necháme na teplém místě kynout cca 40 minut.

Z vykynutého těsta si lžící či stěrkou namočenou v oleji odkrajujeme kousky těsta, které lehce propracujeme a prsty jemně roztáhneme na olejem vymazaném talířku do tvaru langoše. Langoše děláme menší, větší by se nám špatně sundávaly a trhaly by se. Při práci s těstem nepoužíváme mouku (na podsypání ani tvarování), rychle se v pánvičce přepaluje.

V pánvičce rozpálíme větší vrstvu oleje. Nachystanou placičku těsta ihned dáváme do pánvičky a smažíme z každé strany cca 1-2 minuty – nesmažíme příliš zprudka, langoše by tak rychle ztmavly a nebyly by křupavé. Po usmažení je necháme okapat na kuchyňské papírové utěrce nebo papírovém ubrousku, odstraní se tak přebytečný olej.

Poté langoše potřeme česnekem utřeným s trochou soli a oleje, kečupem, posypeme nastrohaným sýrem a podáváme.

Z uvedených surovin usmažíme asi 15 menších langošů.

Ingredience

- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 70 g
- **Pitná voda nesycená** - 350 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 70 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-Alfa 1000 g** - 300 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 20 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

