

Bettlerlangos

Zutaten

1 kgMehl

10 gTrockenhefe

1 ELSalz

0,5 lwarmes Wasser

Öl zum Braten

Knoblauch zum Bestreichen



Zubereitung

Das Mehl mit der Trockenhefe vermischen. Salz dazugeben und umrühren.

Warmes Wasser hinzufügen. Alles zu einem Teig verarbeiten und an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.

Den Teig in gleichgroße Portionen teilen, zu Laiben formen und noch gehen lassen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Man braucht viel Öl, die Langos sollen dann im Öl „schwimmen“.

Den Teig nicht mit Nudelholz ausrollen! Die Langos in die Hand nehmen und mehrmals zu einem Kreis ausziehen.

Die Langos im heißen Öl braten und nach einer Weile wenden.

Ein Glas mit 50 ml Wasser auffüllen und den Knoblauch hineinpressen.

Nach dem das Langos herausgenommen wird, wird es sofort mit dem Knoblauchwasser bestrichen und gesalzen. Die Langos mit Ketchup, Mayonnaise, saurer Sahne oder Remoulade servieren.

Quelle: [Recepty akeber](#)