

Langos aus Joghurtteig

Zutaten

Für den Teig:

1 kgMehl

1/2 lMilch

50 gfrische Hefe (Würfel)

1 Pck.Backpulver

2 TLSalz

300 gNaturjoghurt

Öl zum Braten

Zum Belegen:

Knoblauch

Remoulade

Ketchup

Käse, gerieben



Zubereitung

In eine große Schüssel Mehl, Backpulver und Salz sieben und alles miteinander vermengen.

In einer anderen Schüssel die warme Milch mit dem Joghurt und der gebröselten Hefe vermengen, kurz gehen lassen und dann zu der trockenen Mischung hinzugeben. Alles zu einem Teig verarbeiten – der Teig sollte relativ zäh sein. Den Teig in einen mit Öl eingefetteten Plastikbeutel (damit der Teig nicht klebt) geben. Den Teig kann man noch eventuell in dem Beutel durchkneten. Den Beutel verschließen und den Teig im Kühlschrank etwa 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf eine geölte Arbeitsfläche stürzen und in etwa 20 gleichgroße Portionen teilen. Noch kurz aufgehen lassen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Teigportionen mit eingeölte Fingerspitzen zu Langos ausziehen.

Die Langos im heißen Öl beidseitig braten. Die fertig gebratenen Langos mit der Knoblauch-Öl-Mischung bestreichen (Knoblauch mit Salz und Öl vermengen), mit geriebenem Käse

bestreuen und nach Geschmack noch Ketchup oder Remoulade darauf geben.