



JERNEJ KITCHEN

LANGAŠ

Langaš ali Langos je ocvrt kruh narejen iz moke, krompirja, kvasa, vode in soli. To madžarsko jed najdemo tudi v Prekmurju in je odlična z raznimi nadevi.

ZA	10	LANGAŠOV
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT (+VZHAJANJE)

LANGAŠ

250 g kuhanega (olupljenega)
krompirja

500 g moke Manitoba Žito

14 g suhega kvasa Dolcela ali 28g
svežega kvasa

250 ml mlačne vode

10 g soli

500 ml olja za cvrtje

PREDLOG SERVIRANJA (POLJUBNO)

4 stroki česna

100 ml hladne vode

1 žlica sesekljanega drobnjaka

Kisla smetana

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

cedilo ali stiskalnik za krompir
večja skleda

kuhinjski robot (poljubno)

živilska folija ali kuhinjska krpa

globoka ponev

TESTO IN PRVO VZHAJANJE

Uporabimo olupljen kuhan krompir, ki se je že ohladil. Krompir damo skozi cedilo ali stiskalnik za krompir v večjo skledo. Dodamo moko Manitoba, kvas, vodo in sol. Zagnetemo v prožno testo. Lahko uporabimo kuhinjski robot z nastavkom za gnetenje testa ali pa gnetemo na roke. Gnetemo približno 5 minut, oziroma tako dolgo, da je testo gladko in prožno. Testo pustimo v skledi, pokrijemo z živilsko folijo ali kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi 45 - 60 minut, oziroma tako dolgo, da se zmes podvoji.

OBLIKUJEMO IN DRUGO VZHAJANJE

Testo razdelimo na deset delov in vsak del oblikujemo v kroglico. Večji pekač pomokamo in vsako kroglico položimo na pripravljen pekač. Pokrijemo z živilsko folijo ali kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi 30 minut.

CVRTJE

V globoko ponev nalijemo olje in ga damo na močan ogenj. Počakamo, da se olje segreje do 170 °C. Medtem oblikujemo prvi langaš. Delovno površino rahlo pomokamo in s prsti oblikujemo v približno 12 cm langaš (v obliko pice). Odvečno moko otresemo in previdno spustimo v vroče olje. Langaš z lopatko potopimo v olje, da se splošči. Cvremo 2 - 3 minute na vsaki strani. Rešetko obložimo s papirnato brisačko in langaš prestavimo na brisačke, da odteče odvečno olje. Postopek ponavljamo, da ocvremo vse langaše.

POSTREŽEMO

Česen drobno sesekljamo in prelijemo s hladno vodo. Premešamo in še topel langaš premažemo s česnovno mešanico. Poljubno posujemo s sesekljanim drobnjakom. Lahko pa langaš

tudi premažemo s kisló smetano ali dodamo drug poljubni nadev.