



## 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 sesekljana drobnjaka
- Kisla smetana

### TOOLS AND EQUIPMENT

- cedilo ali stiskalnik za krompir
- večja skleda
- kuhinjski robot (poljubno)
- živilska folija ali kuhinjska krpa
- globoka ponev

Oglas

### 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 česnovo mešanico. Poljubno posujemo s sesekljanim drobnjakom. Lahko pa langaš

tudi premažemo s kislo smetano ali dodamo drug poljubni nadev.