

Langosch

Zutaten	Zubereitung
---------	-------------

0,5 kg Weizenmehl Type 405

20 g Hefe

0,10 l warmes Wasser und
½ TL Zucker

in ein Gefäß geben, in der Mitte eine Mulde formen

mit den Fingern fein zerkleinern, in die Mulde geben

darübergießen. Kontinuierlich vom Mehl hinzu mischen bis mit etwa 1/3 der Mehlmenge ein weicher, breiartiger Vorteig entstanden ist. Mit etwas Mehl bestäuben, mit Küchentücher lose abdecken und an einem zugfreien Ort bei Zimmertemperatur den Vorteig

40 Minuten reifen lassen

Der Vorteig ist fertig - wenn sich sein Volumen fast verdoppelt hat, etwas Luft in großen Blasen entweicht und sich in der Mitte eine leichte Mulde nach innen gebildet hat. Dann hat die Hefe ihre Arbeit verrichtet.

2 TL Salz

0,20 l warmes Wasser + Milch
(gleiche Anteile)

zum Vorteig geben,

darübergießen. Den Vorteig kontinuierlich mit dem restlichen Mehl mischen und kneten. *Unterschiedliche Mehlsorten binden unterschiedlich viel Wasser.*

Nach Bedarf in kleinen Mengen Mehl hinzumischen. *Der Teig ist fertig wenn er sich vom Boden leicht löst, glatt, elastisch und geschmeidig ist. Den Teig mit Küchentücher abdecken und*

20 Minuten ruhen lassen

In eine große Pfanne soviel Öl gießen, daß der Teig an der Oberfläche schwimmen kann. Das Öl gut erhitzen. Die Hände mit etwas Speiseöl benetzen, den Teig portionieren, flachziehen und von beiden Seiten jeweils ca. 1-2 Minuten goldgelb backen. Ergibt etwa 10 große Langosch

