

## LÁNGOS – Gosztanyi Istvánné

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 1 egész tojás, 2 nagy evőkanál tejföl vagy kefir, só, 2,5 dkg élesztő, 1 dcl tej, fél kávéskanál cukor, só.

### Elkészítés:

15 dkg TAC lisztet, és 10 dkg Smart Miller lisztet használtam, Először felvertem a tojást, aztán bele tettem a lisztet, a sót, a tejfölt és jól összekevertem, közben az 1 dl langyos tejbe tettem pici cukrot, talán fél kávéskanállal, belemorzsoltam az élesztőt, mikor felfutott, akkor belekevertem a lisztbe, kézi mixerrel simára kevertem. Ha esetleg folyós a tészta, akkor lehet hozzá tenni még kicsi lisztet, és ez fordítva is érvényes, ha túl kemény, akkor még pici tejet. A massa kb. kemény nokedli állagú legyen. Hagytam a tálba fél órát pihenni, duplájára kelt, aztán golyókat formáltam, és olajjal lekent zsírpapírra tettem őket, kicsit távolra egymástól, mert még kelni fog. Ott is hagytam kb még fél órát kelni, aztán szintén olajjal lekent zsírpapíron ellapogattam őket, majd belefordítottam a forró olajba. Így elkerülhető hogy szakadjon. Lereszeltem 3 gerezd fokhagymát 1 kis tálba, nagyon pici vizet öntöttem rá, és avval lekentem a lángosokat. Ebből a mennyiségből 4 db nagy lángos lesz.



