

LÁNGOS

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 400g**
- **Friss élesztő: 25g, vagy szárított élesztő: 7g**
- **Só: 7g**
- **Cukor: 5g**
- **Olíva Olaj: 3 ek.**
- **Tej: 130ml**
- **Víz: 130ml**



A sütéshez még szükséges kb. 1l étolaj, illetve az ízesítéshez, díszítéshez ízlés szerint tejföl, sajt, és bármi egyéb finomság

Az elkészítés menete:

1. Összetevők összedagasztása
2. Tésztaérés: 45 perc
3. 3db-ra osztás, gömbölyítés, lapítás
4. Kelesztés: 25-30 perc
5. Készre nyújtás, Sütés; bő, forró olajban kb. 2-3 percig sütni, míg mindkét oldala kellően barnára sül
6. Ízlés szerint díszíteni, ízesíteni



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!