

LANGALLÓ, AVAGY KENYÉRLÁNGOS

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL80 Fehér kenyérliszt: 350g**
- **(BL55 finomliszttel pótolható)**
- **Friss élesztő: 9g, vagy szárított: 3g**
- **Só: 10g**
- **Cukor: 2 csipet**
- **Főtt, áttört, sótlan burgonya: 70g**
- **Tejföl: 65g**
- **Víz: 180ml**



A feltét:

A szósz gyanánt 200g tejfölt kell fokhagymával, sóval, borssal ízlés szerint kikeverni, majd előpirított szalonnával, előpirított kolvásszal, röviden dinsztelt hagymával, kukoricával, sajttal ízlés szerint megszórni.

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása
2. Tésztaérés: 50-60 perc
3. A tészta sütőlemez méretűre nyújtása, majd lemezre helyezése
4. Kelesztés: 25 perc
5. A tészta villával való megböködése
6. A megkelt tésztát 220C°-ra előmelegített, száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd 14-16 percig sütni, amit követően a feltétet rá kell helyezni és még 3-4 percen át 200C°-on tovább sütni.



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL80 kecskeméti kerecsen világos búzalisztjének a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>