

BURGONYÁS KEFIRES LÁNGOS - A LEGFINOMABB

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 500g**
- **Friss élesztő: 20g, vagy szárított: 6g**
- **Só: 13g**
- **Cukor: 5g**
- **Sótlan vízben főtt, áttört burgonya: 125g**
- **Sertészsír/Étolaj: 15g**
- **Kefir: 320g**



Az elkészítés menete:

1. Burgonya főzése sótlan vízben, majd szobahőmérsékletre hűtése
 2. Tészta dagasztása
 3. Tésztaérés: 60 perc
 4. Tészta osztása 3 egyenlő részre, vagy bárhogy másképp igény szerint, majd az elosztott tésztadarabok gömbölyítése, olajos felületre való helyezésük és olajjal való átkenésük
 5. Kelesztés: 25-35 perc
- Sütés: 180-200C°-os bő olajban kell sütni oldalanként 2-3 percig, összesen 5-6 percig. A sütési idő lehet eltérő az olaj hőmérsékletétől függően
7. A lángosra ízlés szerint helyezünk feltétet, majd fogyasszuk frissen, melegen



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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

<https://gaborahazipek.hu/>