

Langosz

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut +1 h czas rośnięcia ciasta

Liczba porcji: 8

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Miskę nasmarować olejem i odstawić.
2. Do dzbanka miksującego założyć nóż, wsypać 500 g mąki, 100 g mleka, 200g wody, 20 g drożdży, 1½ łyżeczki soli i 1 łyżeczkę cukru. Ugniatanie – czas 3 minuty, prędkość 2-3.
3. Ciasto przełożyć do wcześniej przygotowanej miski, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 1 godzinę do wyrośnięcia. Dzbanek umyć i osuszyć.
4. Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 150 g ser gouda. Rozdrobnić - 10 sekund, prędkość 6.
5. Ser przełożyć do miseczki. Do naczynia miksującego włożyć czosnek, rozdrobnić 5 sekund, prędkość 6.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, czosnek zgarnąć szpatułką na dno dzbanka, dodać 200 g kwaśnej śmietany, 200 g serka Almette, ½ łyżeczki soli, ½ łyżeczki pieprzu i 2-3 krople soku z cytryny. Zmiksować 20 sekund, prędkość 4, przełożyć do innego naczynia i wstawić do lodówki.
7. Ciasto podzielić na 8 równych kawałków, rozłożyć na stolnicy obficie posypanej mąką rozwałkować na cienkie, okrągłe placki (Ø ok. 15 cm) i smażyć na patelni przez ok. 2 minuty z każdej strony na złoty kolor. Odkładać na ręcznik papierowy.
8. Do dzbanka miksującego założyć nóż, włożyć 150 g szynki i obraną cebulę przekrojoną na 4 części. Rozdrobnić - 20 sekund, prędkość 6.
9. Otworzyć pokrywę dzbanka, szpatułką zgarnąć wszystkie składniki na dno

naczynia, dodać łyżkę oleju. Podsmażyć – temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1. Przełożyć do miseczki.

10. Langosze posmarować kremem czosnkowym, położyć przesmażoną szynkę z cebulą i posypać startym serem. Podawać zaraz po przygotowaniu.