



## Langos

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
350 ml 1 Würfel 1 TL	lauwarme Milch Hefe Zucker	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Zutaten in einer Rührschüssel miteinander vermengen, abdecken und ca. 10 Minuten gehen lassen.</li> </ul>
500 g 2 TL	Weizenvollkornmehl, zentrotrot gemahlen Salz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mehl und Salz dazugeben und alles mit dem Handrührgerät und Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten.</li> <li>Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.</li> </ul>
150 g 150 g Etwas Etwas	Sauerrahm Schmand Knoblauch Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> <li>In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten.</li> <li>Alle Zutaten miteinander vermengen und kaltstellen.</li> </ul>
1 1 100 g 100 g	Paprikaschote Zwiebel Salami ger. Käse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paprikaschote, Zwiebel und Salami in Würfel schneiden.</li> <li>Alles mit dem Käse in eine Schüssel geben und vermengen.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Teig in acht Stücke teilen und diese in „pfannenbodengroße“ Fladen auswellen.</li> </ul>
Etwas	Rapsöl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Fladen beidseitig ausbacken.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Nach dem Ausbacken mit der Creme bestreichen und mit dem Belag bestreuen.</li> </ul>



BIOHOF  
Fischer-Ittlinger