



Langos

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



BIOHOF
Fischer-Ittlinger