

# Langosch Variante

Zutaten	Zubereitung
0,5 kg Weizenmehl Type 405 20 g Hefe	in ein Gefäß geben, in der Mitte eine Mulde formen, mit den Fingern fein zerkleinern, in die Mulde geben
0,10 l warmes Wasser und ½ TL Zucker	hinzufügen. Kontinuierlich vom Mehl hinzu mischen bis mit etwa 1/3 der Mehlmenge ein weicher, breiartiger Vorteig entstanden ist. Mit etwas Mehl bestäuben, mit Küchentuch lose abdecken. An einem zugfreien Ort bei Zimmertemperatur (23-25 °C) den Vorteig
	<b>40-45 Minuten ruhen lassen</b>
	<i>Der Vorteig ist fertig - wenn sich sein Volumen fast verdoppelt hat, etwas Luft in großen Blasen entweicht und sich in der Mitte eine leichte Mulde nach innen gebildet hat. Dann hat die Hefe ihre Arbeit verrichtet.</i>
1 TL Salz 0,20 l warmes Wasser + Milch (gleiche Anteile)	zum Vorteig geben, hinzufügen. Den Vorteig kontinuierlich mit dem restlichen Mehl mischen und kneten. <i>Unterschiedliche Mehlsorten binden unterschiedlich viel Wasser.</i> Nach Bedarf in kleinen Mengen Mehl hinzumischen. <i>Der Teig ist fertig, wenn er sich vom Boden leicht löst, glatt, elastisch und geschmeidig ist. Den Teig mit Küchentuch abdecken und nochmals</i>
	<b>20 Minuten ruhen lassen</b>
	In eine große Pfanne so viel Öl gießen, dass der Teig an der Oberfläche schwimmen kann (1-2 Liter). Das Öl erhitzen (170-190 °C). Die Hände mit etwas Speiseöl benetzen, den Teig portionieren, flachziehen, einschneiden und von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb backen. Ergibt etwa 10 kleinere, oder 6-8 größere Langosch

