



Langos - Hongaars gebakken deeg met knoflook

Luchtig gebakken gistdeeg, ingewreven met knoflook en bedekt met zure room en geraspte kaas. De populairste straitsnack van Hongarije.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
90'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 400 g bloem
- 7 g droge gist
- 250 ml lauwe melk
- 1 tl suiker
- 1 tl zout
- 1 aardappel (gekookt en geplet)

1 l zonnebloemolie (om te frituren)

4 teentjes knoflook

200 ml zure room

150 g geraspte kaas

Bereidingswijze

1. Los de gist en suiker op in de lauwe melk en laat 10 minuten schuimen.
2. Meng de bloem met het zout en de geplette aardappel. Giet het gistmengsel erbij en kneed tot een soepel, licht plakkerig deeg. Laat afgedekt 1 uur rijzen tot dubbel volume.
3. Verdeel het deeg in 4 stukken en trek elk plat tot een dunne lap van ongeveer 20 cm.
4. Verhit de olie tot 175 graden. Bak elke lap 1 tot 2 minuten per kant goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
5. Pers de knoflook en wrijf de warme langos ermee in.
6. Bestrijk met zure room en bestrooi royaal met geraspte kaas. Meteen serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)