

Langoše

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu potrebujeme: 250 g univerzálnej zmesi, 160 ml vody, 1/3 lyžičky cukru, ½ kocky (21 g) čerstvého droždia.

Z vlažnej vody, cukru a droždia pripravíme kvások, ktorý necháme vziať. Do misy vsypeme 250 g univerzálnej zmesi a prídame kvások. Cesto necháme asi 15 minút kysnúť. Lyžicou namočenou v oleji vykrajujeme kúsky cesta, z ktorého urobíme guľky. Rukami potretými olejom z guľiek vytvarujeme langoše. Smažíme v rozpálenom oleji na panvici alebo vo fritéze dozlatisť.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 21 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 160 g
- **Cukor kryštál** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

