Langoš Grill so syrom

LANGOŠ Grill so syrom
Konečne je tu jar a s ňou sme sa dostali aj k onomu povestnému: „Hoď to na gril!“ A prečo neskúsiť aj niečo z kysnutého cesta, napríklad langoše?
Počet porcií: 15 ks
Čas prípravy: 150 minút
Zoznam surovín na cesto:
600 g Múka pšeničná hladká
400 g Voda
150 g Syr tvrdý
80 g Olej stolový
12 g Soľ
6 g Sušené droždie SAF INSTANT
3 g Rasca mletá
Postup prípravy:
V časti vlažnej vody (100 g) si rozmiešame sušené droždie s trochou múky. Necháme vykysnúť na teplom mieste cca 10 minút. Múku zmiešame so soľou, rascou, prilejeme zostatok vlažnej vody, rozmiešané droždie a zamiesime. Počas miesenia po minúte prilejeme olej. Cesto vymiesime dohladka, prikryjeme ho utierkou a necháme kysnúť 60 minút. Odpočinuté cesto rozdelíme na 15 guličiek po 70g. Guličky potom vytvarujeme na placky, naplníme ich nastrúhaným syrom a opäť z nich vygúľame guličky. Tie potom valčekom alebo len rukou rozváľame na tenké placky s hrúbkou cca 5mm. Bez ďalšieho kysnutia pečieme placky na rozpálenom grile, najprv z jednej strany, potom z druhej, dokopy cca 15 minút. Langoše sú výborné ku grilovanému mäsu ako príloha alebo aj samotné len s omáčkou, kečupom či dipom.
Viac na našom FB Pečenie nás baví