

Langoš Grill so syrom

LANGOŠ Grill so syrom

Konečne je tu jar a s ňou sme sa dostali aj k onomu povestnému: „Hod' 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. Odpočínuté 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](#)

