

Langoše

Uvnitř nadýchané a na povrchu dokonale křupavé. Tajemství extra vláčného a nadýchaného těsta tkví v jedné uvařené bramborě, zakysané smetaně a hlavně v pomalém kynutí přes noc v lednici. Z jedné dávky připravíme asi 12 středně velkých kousků, po kterých se u stolu jen zapráší!

Budeme potřebovat

Langoše

- ♥ 250 ml mléka
- ♥ 1 lžička cukru krupice
- ♥ 42 g čerstvého droždí
- ♥ 1 uvařenou bramboru
- ♥ 1 kg hladké mouky
- ♥ 250 ml vody
- ♥ 200 g zakysané smetany
- ♥ 2 lžičky soli

Na dokončení

- ♥ 4–5 stroužků česneku
- ♥ olej
- ♥ sýr
- ♥ zakysaná smetana
- ♥ kečup

Dále

- ♥ olej na smažení

Postup

Kvásek

Jako první připravíme kvásek. Mléko ohřejeme na pokojovou teplotu. Přidáme krupicový cukr a rozdrobíme čerstvé droždí. Promícháme a necháme na teplém místě vzejít kvásek. Bude to trvat zhruba 10 minut.

Těsto

1. Uvařenou bramboru si oloupeme, nastrouháme najemno a dáme do větší mísy.
2. K bramborě prosejeme hladkou mouku, přidáme vodu, zakysanou smetanu, sůl a vzešlý kvásek.
3. Zaděláme hladké, nelepivé těsto, buď pomocí robotu s nástavcem hák, nebo vařečky.
4. Pokud se těsto nelepí na stěny mísy, je dobře zadělané. Přesuneme ho do misky, zakryjeme víkem a dáme kynout do lednice zhruba na 12 hodin.

Druhý den

1. Uvařenou bramboru si oloupeme, nastrouháme najemno a dáme do větší mísy.
2. K bramborě prosejeme hladkou mouku, přidáme vodu, zakysanou smetanu, sůl a vzešlý kvásek.

[Pokračování str. xxx →](#)

