

Bezlepkové langoše

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Alfamix zmes dáme do misy, premiešame so soľou. Do hrnčeka nalejeme asi polovicu vlažného mlieka, pridáme cukor a droždie, premiešame a necháme vzísť kvások. Až sa vytvorí efekt „hrnček var“, nalejeme na múku. Potom pridáme zvyšok mlieka a pomocou mixéra vymiešame hladké, trochu lepkavé cesto.

Vyklopíme ho na pomúčenú dosku, jemne premiešame, rozdelíme na bochníčky, prikryjeme čistou utierkou a necháme pri izbovej teplote nakysnúť.

Nakysnuté bochníčky prstami roztlačíme na placky a pečieme ich v rozohriatom oleji. Olejom nešetríme, langoše sa lepšie upečú. Necháme ich odkvapkať na papierovej utierke. Cesnak olúpeme a prelisujeme. Pridáme trochu oleja. Potrieme langoše cesnakom, kyslou smotanou a kečupom.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 20 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Bio ketchup 530 g** - 15 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 100 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 300 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Olivový olej** - 2 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Olej slnečnicový** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

