

Langoși ca la Târg: Cum să Faci Acasă Varianta Perfectă



Langoși ca la Târg: Cum să Faci Acasă Varianta Perfectă



Langoșii sunt o bucurie culinară tradițională după o rețetă ungurească, și suntem nerăbdători să împărtășim cu tine secretul rețetei noastre pentru a obține langoșii cei mai pufoși și gustoși pe care i-ai încercat vreodată.

- 1 kg făină albă
- 30 g drojdie proaspătă
- 700 ml apă
- 10-12 g zahăr
- 13 g sare
- 10-20 ml ulei de floarea soarelui

Pentru prăjire: 1 l ulei

Pentru servire: smântână grasă și cașcaval

1. Într-un bol mare, cerni făina și faci o gaură în mijlocul ei unde adaugi drojdia și zahărul și amesteci ușor cu făina.
2. Toarnă apă peste drojdie și amestecă până obții o pastă

omogenă (maia).



3. Adaugă sarea și începe să amesteci făina încet în maia, până obții un aluat moale. Dacă e nevoie, adaugă apă în funcție de consistența dorită.
4. Acoperă bolul și lasă aluatul să crească timp de aproximativ o oră, până când se dublează în volum.
5. După ce aluatul a crescut, încinge uleiul într-o cratiță adâncă.
6. Întinde o bucată din aluat pe mâini, apoi plasează-o în uleiul încins. Folosește o lingură sau mâinile uleioase pentru a da formă langoșilor.



7. Prăjește langoșii în uleiul încins până devin aurii și pufoși, întorcându-i pe ambele părți.
8. Scoate-i pe șervețele absorbante pentru a elimina excesul de ulei.



9. Servește langoșii fierbinți, de preferat cu smântână și cașcaval ras, dar poți adăuga și verdeață sau alte topping-uri după preferință.

