



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Langos mit Speck St. Mang Rubius mild von die Jungs kochen und backen

 35 Minuten  8 Portionen  Einfach

Zutaten

3-4 St. Mang Rubius mild
500 g Weizenmehl
100 ml lauwarme Milch
25 g Hefe
200 ml Wasser
20 g Zucker
5 g Salz
3 l Frittieröl
50 ml Öl
2 Knoblauchzehen
5 g Salz
1 Zwiebel
100 g Speck
2 saure Sahne
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Die Hefe in der Milch, 100 g Mehl leicht unterrühren und das Ganze für 30 Minuten gehen lassen. Nach 30 Minuten Mehl, Wasser, Zucker und Salz dazugeben, verkneten und weitere 10 Minuten gehen lassen. Den Teig in 8 gleich große Stücke aufteilen, zu Kugeln wirken und auf einem leicht bemehlten Blech flach drücken. Das Blech für 30 Minuten mit einem Küchentuch bedecken und bei Raumtemperatur gehen lassen.
2. Das Frittieröl in einem ausreichend großen Topf (oder Fritteuse) auf 175°C erhitzen. Nun den Teig leicht auseinanderziehen, sodass er in der Mitte etwas dünner wird und ein Rand entsteht, wie man das von einer Pizza kennt. Anschließend den Teigling vorsichtig in das heiße Öl geben und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Den Langos rausnehmen und auf einem Küchenkrepp ablegen.
3. Das Öl mit dem Salz verrühren, den Knoblauch darüber reiben und Untermischen. Den noch heißen Langos nun damit bestreichen. Die Sahne ebenfalls auf dem Langos verstreichen, den Rubius in Streifen geschnitten darauf verteilen. Speck, Zwiebeln und Schnittlauch darüber streuen

