



## Langos mit Rubius und Speck

### Zutaten (für 8 Stück)

Teig:

500 g Weizenmehl

100 ml Milch, lauwarm

25 g Hefe

200 ml Wasser

20 g Zucker

5 g Salz

Zum Frittieren:

3 l Frittieröl

Zum Bestreichen:

50 ml Öl

2 Knoblauch

5 g Salz

1 Zwiebel, gewürfelt

100 g Speck, gewürfelt

2 Saure Sahne

½ Bund Schnittlauch

3-4 Rubius mild





## Zubereitung

1. Die Hefe in der Milch, 100 g Mehl leicht unterrühren und das Ganze für 30 Minuten gehen lassen. Nach 30 Minuten den Rest 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.