

Lángos

60 dkg liszt (de lehet gluténmentes, lángos sütésre alkalmas lisztkeveréket is használni) + 2 kiskanál liszt

7 evőkanál hidegen préselt napraforgó olaj

1 púpozott kiskanál só

kb. 4 dl tiszta víz összesen

2 dkg élesztő

Sütéshez: olaj

Megmelegítjük a vizet, az élesztőt elmorzsoljuk, 2 kiskanál liszttel együtt fél dl vízzel felöntjük, meleg helyen megduzzasztjuk. Egy tálba tesszük a többi hozzávalót, majd összedolgozzuk a masszát az elfutott élesztővel és a vízzel. Könnyen dagasztható tésztát kapunk. Egy órán keresztül meleg, huzat mentes helyen kelesztjük (lehet kelesztő tálba is tenni). Lisztezett deszkán megsodorjuk, 5 egyenlő részre osztjuk (kb. 20 dkg-osak a párnácskák). Majd letakarva 30 percet kelesztjük újból. Vizes kézzel a levegőben széthúzzuk, formázzuk, egy helyen a közép részén az ujjunkkal kiszúrjuk a tésztát, és egy nagyobb lábosban forró, bő olajban megsütjük. Sütési idő kb. 3-4 perc.