Langoš na sladko s Lipánkem

60 minut difficulty ●●○○

Domácím langošům se ty kupované nemůžou rovnat. Zkuste si je připravit doma a možná se tento recept zařadí mezi Vaše klasiky jako jsou lívance nebo vdolky.

Ingredience

- 130 g Lipánka tradičního
- 500 g hladké mouky + na posypání
- 30 g droždí
- 250 ml Jihočeského mléka
- špetka soli
- 1 lžíce cukru krupice
- olej na smažení
- čerstvé ovoce (broskve, jahody, hroznové víno…)
- vlašské ořechy
- javorový sirup

Instructions for preparation:

Ovoce opláchneme a nakrájíme na malé kostičky. 100 ml mléka ohřejeme tak, aby bylo teplé, nikoli horké. Přelijeme do misky a rozdrobíme do něj droždí. Přidáme lžíci mouky a cukr. Promícháme a necháme na teplém místě vzejít kvásek. Do velké mísy dáme zbytek mouky, sůl a kvásek. Přilijeme zbylé mléko a vypracujeme těsto. Zakryjeme utěrkou a necháme minimálně 30 minut kynout. Těsto vyklopíme na pomoučněnou pracovní plochu a rozdělíme na 8-10 bochánků. Rukama každý roztáhneme na placku a necháme dalších 30 minut kynout.
V kastrolu nebo hluboké pánvi rozpálíme minimálně 3 cm vysokou vrstvu oleje. Langoše smažíme jeden po druhém asi minutu z každé strany a pak je odkládáme na papírovou utěrku. Langoše potřeme Lipánkem tradičním, posypeme ovocem, vlašskými ořechy a zakápneme javorovým sirupem. Dobrou chuť :)