

Recept voor Lángos

Lángos hoort thuis in de keuken van noordoost Kroatië en dateert nog uit de tijd van het Hongaars-Oostenrijkse rijk. Het is een soort gebakken platte brood gemaakt uit gistdeeg. Lángos is ook makkelijk om thuis te bereiden, maar wordt vooral op markten en tijdens evenementen verkocht, zoals ook tijdens Porcijunkolovo in Čakovec. Dit lekkere gefrituurde warme brood kan met verschillende soorten beleg worden gegeten, zoals knoflooksaus, kaas, zure room, worst of voor kinderen zoet met een chocoladepasta. Hieronder een recept voor Lángos, zoals die ik zelf het liefste maak.

Ingrediënten

- 1kg bloem
 - 2 eieren
 - 300 ml yoghurt
 - 300 ml melk (lauwwarm)
 - 1 zakje bakpoeder
 - 1 blokje verse gist
 - 3 theelepels suiker
 - Een snufje zout
-
- Verwarm de gist in de lauwwarme melk met de suiker, laat ca 15-20 minuten staan, totdat je ziet dat het flink gaat borrelen.
 - Pak een grote kom en doe daarin de bloem en het bakpoeder, maak in midden een holletje en plaats daarin de eieren, yoghurt, en de gist met de melk en voeg naar smaak zout toe.
 - Kneed het deeg goed door, als het deeg mooi glad is giet dan een klein beetje zonnebloemolie op je hand en bestrijk de bol deeg ermee. Zet het deeg afgedekt met een natte doek op een warme plaats en laat 2-3 uur rijzen. Meng daarna het deeg opnieuw goed door en laat het nogmaals 2-3 uur rijzen.
 - Wikkel het deeg dan in folie en zet het overnacht in de koelkast. Zo is het deeg 2-3 dagen te bewaren en kan je elke dag een paar Lángos broodjes bakken, naar gelang hoeveel je nodig hebt. Het deeg zal ook in de koelkast nog narijzen, zorg dus dat er genoeg ruimte is voor het deeg.
 - Maak van het deeg kleine balletjes ten grootte van een ei, en kneed er met de palm van je hand platte koeken van ca 1 cm dik van. Deze frituur je enkele minuten in een pan met zonnebloemolie, totdat de koek goudbruin is, de Lángos worden een beetje bobbelig en onregelmatig van vorm. Je kan ze meteen eten als ze nog warm zijn, ook heel lekker met olijfolie met fijngesneden knoflook of zelfgemaakte tartaarsaus.
 - **Tartaarsaus:** 200 ml crème fraîche, beetje mayonaise naar smaak, 2 platgedrukte teentjes knoflook, fijngesneden peterselie een beetje zout en citroensap naar smaak. Goed mengen en een paar uur in de koelkast laten staan voor gebruik, zodat de smaak van de knoflook goed vrijkomt.

Eet smakelijk! Dobar Tek!