

LANGOSI – RETETA SECRETA



Iata reteta mea (reusita 100%): 1kg faina, lingurita de sare, un cub de drojdie proaspata emulsionata cu putin zahar si frecata pana devine lichida, 1/2 l lapte caldut, 1 pahar kefir (sau iaurt), 1/3 pahar ulei.

Secrete: vasul in care creste aluatul se acopera cu folie de nylon (fermentare anaerobica); planseta de lucru pe care intindem aluatul se unge cu ulei, astfel se evita prajirea fainei de pe suprafata aluatului.

Eu folosesc robotul de bucatarie, in 5 minute se amesteca bine de tot.

Secretele le-am spionat de la pietena mea rabineasa Dr Neumann Edithke.

Judit Cohen

Alte secrete ale langosului (pentru ingineri)

FAINA : nulas=0, la Timisoara din piata Josefin de la tanti. In Israel din magazinele rusesti MYKA, in ambalaj galben.

Iarna se incalzeste putin **DROJDIA** uscata cu 2 linguri de supa ; drojdia proaspata un cub (25 g) care ori se freaca cu o lingurita de zahar pana se lichefiaza, ori se adauga in 1/2 pahar de lapte caldut, faina putina si zahar putin pana se ridica.

LAPTELE: 1/2 l. Sa fie caldut.

CHEFIRUL poate fi inlocuit cu iaurt.

ALUATUL: se framanta cu mana (pentru soacre), cu mixerul, cu batul in spirala sau, pentru avansati, cu robotul de bucatarie

TIMP de fermentare 1 ora sau pana isi dubleaza volumul. Iarna se poate pune la

gura cuptorului caldut.

IN CONTINUARE intindem aluatul pe o platforma unsa cu ului, taiem cu taietorul de Pizza sau cu cutitul dreptunghiuri 10/5 si taiem in mijloc o bresa Acoperim cu un prosop de bucatarie (**IN carouri**) si mai lasam 1/2 ora

FRIGEREA se face in ulei mult.

PREZENTARE frecat cu usturoi, cu branza de burduf (pt timisoreni), cu telemea, etc.

POFTA BUNA !

Iudit