

Bezlepkové langoše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- **těsto**
- bezlepková mouka 500 g
- cukr krystal 1 lžička
- sůl 1 špetka
- droždí 30 g
- voda 250 ml

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozděláme si v hrnku 250 ml vlažné vody s 30 g kvasnic a kávovou lžičkou cukru krystalu. Necháme vzejít kvásek.

Mezitím si prosejeme 500 g bezlepkové mouky Mahler a nebo přímo směsi na chleba. Přidáme vejce, sůl a vlijeme kvásek. Propracujeme v těsto. Bezlepkové těsto necháme kynout asi 30 minut. Po půl hodině vysypeme těsto na pomoučněný vál. Těsto srazíme, rozválíme v placku a opět necháme kynout asi 20 minut.

Pak rádelkem vyřezáváme kolečka a průměru 10 - 13cm. Vyřezané kolečko po okrajích ve vzduchu prsty jemně nataháme, vložíme do rozpáleného oleje a smažíme

Bezlepkové langoše můžeme jíst na sladko - posypané cukrem moučkou s mletou skořicí nebo klasicky. Záleží na chuti.