

Langoše kynuté v pekárně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

1615 kalorií , **9 g** cukrů , **9 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/langose-kynute-v-pekarne>

Příprava

Do nádoby v domácí pekárně nalijeme nejprve mléko, pak přidáme sůl, cukr, mouku a nakonec droždí. Pekárnu nastavíme na program /těsto/. Po ukončení programu těsto vyklopíme na pomoučený váh a rozdělíme na 20 stejných dílků. Každý bochánek těsta necháme asi 30 minut v teple dokynout. Pak je roztáhneme do podoby placek a smažíme na rozpáleném oleji. Můžeme podávat jak na slano s kečupem a sýrem nebo na sladko.

Ingredience

- 300 ml mléka
- 1,5 lžičky soli
- 1 lžička cukru krupice
- 450 g hladké mouky
- 2 lžičky instantního droždí

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

