



Hongarije

Lángos

Fladenbrood

voor 6 broden:

400 gr. bloem
5 el. melk
15 gr. gist
½ tl. zout
¼ l. melk
olie om te frituren

voor het opdienen:

200 gr. zure room (crème fraîche)
2 tenen knoflook en een beetje olie
150 g harde kaas (b.v. Goudse)

Doe het meel in een kom. Maak in het midden een kuiltje. Los de gist op in 5 el. lauwe melk en giet het in het kuiltje. Roer het met een klein beetje van het meel tot een startdeeg. Dek het af met een doek en laat het een kwartier staan op een warme plaats.

Doe er dan het zout bij en kneed het tot een deeg, waarbij je er tijdens het kneden steeds met kleine scheutjes tegelijk ongeveer 2½ dl. lauwe melk bij giet. Maar pas op: niet meer dan nodig is om een stevig brooddeeg te krijgen. Bestuif het deeg met een beetje meel, dek het af en laat het 30 minuten rijzen op een warme plek.

Verdeel het deeg in 6 stukken, vorm van ieder stuk een bal en plat het met je handen tot een dunne schijf. De rand moet iets dikker zijn dan het midden. Verhit een ruime laag olie in een koekenpan en bak de lángos in 2-3 minuten per kant bruin, of bak ze in de hete frituur.

Doe de zure room in een kom, kruid het met wat zout en roer het glad.

Maak wat knoflookolie door de knoflook door de knijper te drukken en te vermengen met een klein beetje olie.

Rasp de kaas.

Dien de lángos warm op, bestreken met knoflookolie en een flinke klodder crème fraîche, en bestrooid met geraspte kaas.