



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **20 perc**



Rákóczi Feri

KENYÉRLÁNGOS

Vagy langalló, esetleg töki pompos. Ez egy egyszerűsített recept, mert az eredetiben van krumpli is, de így is tökéletes, puha a tészta, minek bonyolítsunk egy egyszerű ételt.

HOZZÁVALÓK

500 g BL55-ös liszt
1 zacskó instant

élesztő
2.5 dl langyos víz
1 evőkanál só

0.5 dl olívaolaj
1 kiskanál cukor
2 db Auchan tejföl
1 gerezd fokhagyma

só
Bors

ALLERGÉNEK

- 1 Keverd el az átszitált liszttel az élesztőt, sőt és a cukrot!
- 2 Add hozzá a vizet, és dagaszd össze a tésztát! El kell válnia az edény falától és a kezdetől is.
- 3 Takard le egy konyharuhával, kb egy óra alatt a duplájára dagad!
- 4 Nyújtsd ki egy nagy, kivajazott tepsiben és tedd a 200 fokra előmelegített sütőbe kb 10 percre!
- 5 Közben készítsd elő a feltétnek szánt alapanyagokat. Nagyon finom csak tejfölösen is.
- 6 A tejfölt keverd el a lereszelt fokhagymával, kevés sóval és borssal.
- 7 Vastagon kend meg vele a félig megsült tésztát, pakold rá kedved szerinti feltéteket. Megszórhatod reszelt sajttal is.
- 8 Mehet vissza még 10 percre a sütőbe. Figyelj rá, ha a szélei nagyon pirulnak, akkor kész van.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

