

Jans lángos

Sprød, hjemmelavet lángos med hvidløg, ost og forårsløg



4 personer · 8 stk.

45 min. hævning

40 °C i miniovn

DEJ · ORIGINAL PORTION

Almindeligt hvedemel	600 g
Lunkent vand	400 g
Frisk gær	25-33 g
Sukker	1 tsk.
Salt	11-12 g
Neutral olie	Lidt til hævning

HVIDLØGSBLANDING

Store fed hvidløg	2-3 stk.
Vand	Lidt
Salt	2-3 g

TILBEHØR

- Jans BBQ-krydderi
- Cremefraiche
- Revet cheddar eller anden fed, fast ost
- Fintsnittet frisk forårsløg

MINDRE PORTION · KUN DEJ

Samme forhold. Beregnet til 2 lángos pr. person.

INGREDIENS	1 PERS. · 2 STK.	2 PERS. · 4 STK.
Hvedemel	150 g	300 g
Lunkent vand	100 g	200 g
Frisk gær	6-8 g	13-17 g
Sukker	¼ tsk.	½ tsk.
Salt	3 g	6 g
Neutral olie	Lidt	Lidt

Fra dej til færdig lángos

Følg trinene i rækkefølge. Arbejd med en lángos ad gangen under stegningen.

1 Aktivér gæren

Opløs 25–33 g frisk gær og 1 tsk. sukker i 400 g lunkent vand. Vent, til blandingen begynder at skumme.

2 Hydrér første del af melet

Rør 200–300 g mel i gær vandet med en gaffel, til det er jævnt hydreret.

3 Ælt

Tilsæt resten af melet og salt. Ælt grundigt, til dejen er glat, elastisk og ikke længere klitrer. Undgå ekstra mel.

4 Første hævnning

Smør dejens overflade med lidt neutral olie. Læg den i en skål under plastfolie. Hæv 45 min. ved 40 °C i miniovnsens dejprogram.

5 Slå ned og lad hvile

Slå dejen ned, ælt kort igennem, og lad den hvile på køkkenbordet før udrulning.

6 Lav hvidløgsblanding

Pres eller minihak 2–3 store fed hvidløg. Bland med lidt vand og 2–3 g salt.

7 Klargør tilbehøret

Riv osten, klargør cremefraiche og BBQ-krydderi, og snit forårsløgene fint.

8 Rul og prik

Skær en passende klump dej af (ca. ⅓ af hovedportionen). Rul ud med kagerulle, og prik huller på tværs med en gaffel.

9 Frituresteg

Varm rigeligt med neutral fritureolie til 175–190 °C. Sænk dejen forsigtigt i, vend et par gange, og steg til svagt-medium gylden. Lad dryppe af.

10 Top og server straks

Fordel i denne rækkefølge: hvidløgsblanding, cremefraiche, revet ost, Jans BBQ-krydderi og til sidst fintsnittet forårsløg.



Rul fladt og prik dejen med en gaffel.

DEJENS GRUNDFORHOLD

60 % mel · 40 % vand = 66,7 % hydrering. Salt: 10–12 g pr. kg færdig dej.

Ved mindre portion: hydrér først 50–75 g mel (1 person) eller 100–150 g (2 personer). Hævning: stadig 45 min. ved 40 °C.

FRITURE

Brug termometer. 200–220 °C er for varmt til normal friture og kan få olien til at ryge.