

# Langoš

Heute gibt es ein Rezept für ein typisches Weihnachtsmarkt Gericht. Dieses ist sehr einfach zuzubereiten und schmeckt köstlich.

Das brauchst du (6-8 Fladen)

Für den Teig:

- 1 frischer Hefewürfel
- 500g Mehl
- 250 ml warmes Wasser
- 100ml warme Milch
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- Neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

Für den Belag:

- Käse
- Creme Fraiche
- Gemüse o. Tomatensoße (nach Belieben)

1. Löse die Hefe in einer Mischung aus der warmen Milch und dem warmen Wasser auf.
2. Salz, Zucker und Mehl nach und nach zugeben und zu einem Teig kneten.
3. Mehl solange zugeben, bis der Teig sich nicht mehr klebrig anfühlt.
4. Anschließend den Teig für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Deck in dabei mit einem Küchentuch ab.



5. Öl in einer Pfanne erhitzen
6. Etwas Teig nehmen und zu einem dünneren Fladen formen.
7. Den Fladen auf beiden Seiten golden backen.
8. Herausnehmen und mit einem Küchentuch fett abtropfen lassen.



9. Belegen und warm genießen:)



<https://kinderkulturbuero-erlangen.de/>

*Guten Appetit!*