

# Langosi



Acesti langosi sunt facuti de mami a mea scumpa si draga (cum ii mai sarut eu mainile alea dibace ☺ ) si sunt cei mai buni din lume!!!!!!

Va prezint, asadar, cea de-a doua reteta a ei in imagini, ce sper sa aiba acelasi succes ca prima: **Saviecuta cu mac si nuca**

...pardon, m-am zapacit, este de fapt a treia, fiindca a doua a fost delicioasa **Greta** ☺

E o reteta minunata si pe deasupra e si de post, asa ca sper sa va fie foarte de folos.

## Ingrediente:

### Pentru aluat:

- 1 kg faina
- 600-700 ml apa calduta

- 1 lingura (rasa) sare
- 3, 4 linguri ulei

### **Maia:**

- 14 grame drojdie uscata sau 50 g drojdie proaspata
- 1 lingurita zahar
- putina apa calduta (nu fierbinte!)

### **Mod de preparare:**

Pregatiti intai si intai maiaua: zdrobiti drojdia (aveti grija sa fie foarte proaspata!!!) intr-un bol, adaugati o lingurita de zahar, amestecati energic; puneti putina apa calduta (cat sa se omogenizeze compozitia) si pudrati cu 1 lingura de faina. Lasati la crescut 5-8 minute.

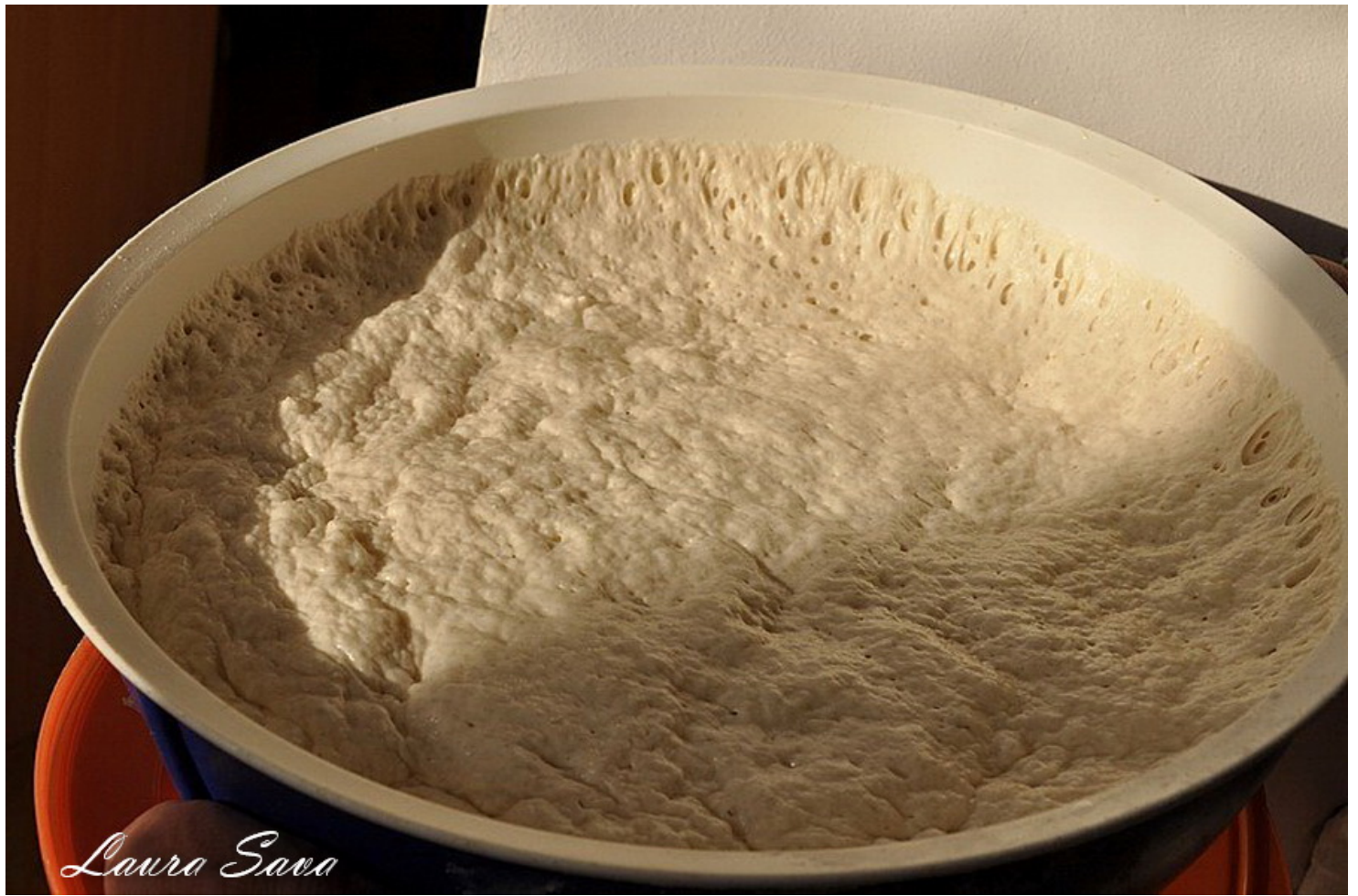
In continuare, amestecati maiaua cu faina, lasata cu o zi inainte la temperatura camerei (si neaparat cernuta), cu apa calduta si cu o lingura (de supa) cu sare. Daca folositi drojdie uscata, o amestecati cu faina si cu restul ingredientelor, avand grija sa nu intre in contact cu sarea!

Aluatul se amesteca bine cu o lingura de lemn, dupa care, cand devine greu de amestecat, se framanta cu mainile. Nu mult, ci doar pana cand vedeti ca faina s-a incorporat complet. Oricum, aluatul de langosi nu se „framanta” ca alte aluaturi, fiind mai moale, de aceea eu las robotul sa „il lucreze” □ Mami, inasa, draga de ea, are experienta!

La final, turnati uleiul peste aluat si adunati-l intr-o bila.

Retineti faptul ca aluatul trebuie sa fie moale si lipicios, asa ca daca simtiti ca mai trebuie adaugata apa, faceti-o! Eu am pus ca limita cantitatea de 700 ml dar consistenta aluatului depinde foarte mult si de faina pe care o folositi.

Tot ce mai trebuie sa faceti acum este sa lasati aluatul la dospit intr-un loc calduros si lipsit de curenti de aer, pana cand isi dubleaza volumul, sau arata cam asa:



Ca sa-l putem manevra ne ungem mainile cu ulei si il desprindem cu grija de pe margini:



*Laura Sava*

Il rasturnam pe masa unsa bine cu ulei:



...si incepem sa il portionam cu ajutorul unei linguri sau direct cu mana:



Mami, dupa cum vedeti, a obtinut o anumita dexteritate in manevrarea lui cu lingura ☐



Fiecare „biluta” de aluat se turteste un pic cu mainile pe suprafata bine unsa cu ulei...si-apoi se pune la prajit in ulei incins:



*Laura Sava*





De fapt se pun vreo doua, trei bucati, depinde de cat de mari le faceti:





Si cam asta e, usor si atat de gustooooos!!!

Aici la defilat, in bratele lui tati, pe care l-am purtat dupa mine pe tot coridorul in cautarea unei raze de soare ☐ M-a ascultat dragul de el, si-atunci l-am rasplatit cu cel mai frumos si pufos langos!!!!!!



Se pot face si de ne-post, hihi...caz in care radeti branza sarata

deasupra aluatului necopt (pe o parte doar) il acoperiti cu  
cealalta parte, sigilati bine marginile, si puneti la prajit. Sau  
mai usor, cand sunt prajiti, radeti deasupra lor branza □  
Mami va ureaza: Pofta maaaare!!!