



Surdegslangos

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **360 min** Portioner: **4-8**

Vem gillar inte en härlig langos? Och tänk dig då en surdegslangos!

Att göra egna surdegslangos är väldigt enkelt men tar lite tid i anspråk då degen ska jäsa men det gör den i lugn och ro själv och du kan hitta på annat att göra under tiden. Innan du kan göra själva degen behöver du en surdegsgrund som du antingen har köpt från det lokala bageriet, brukar finnas i de flesta städer eller så gör du en surdegsgrund på egen hand. Det finns en uppsjö recept, bara att googla, men var ute i god tid då den behöver ett antal dagar på sig att bli just en surdegsgrund. Redo? Då kör vi!



INGREDIENSER

- 1 deciliter surdegsggrund
- 2 deciliter vatten
- 1 matsked socker
- 1 deciliter vetemjöl special
- 10 gram färsk jäst
- 2.5-3 deciliter vetemjöl special
- 0.5 deciliter rapsolja
- 2 teskedar salt
- 5 deciliter fritureolja eller rapsolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att smula ner jästen i en bunke tillsammans med surdegsggrunden, tillsätt vatten, socker och blanda tills jästen löst sig och vispa sedan ner 1 deciliter av vetemjölet. Plasta bunken och låt stå i 4 timmar i rumstemperatur. Det kommer kanske att bubbla lite om degen men det är bara ett gott tecken på en början till en god deg.
- 2** Tillsätt nu salt, olja och vispa runt och sedan vetemjölet pö om pö tills du har en mjuk följsam deg och låt jäsa ytterligare 1 timme.
- 3** Dela degen i 8 delar och kavla till lagom stora avlånga laggar, de ska vara som en pizzadeg i tjocklek. Friter i rapsolja i en stekpanna på medelhög värme i cirka 2 minuter per sida. Oljan bör täcka hela langoslaggen, så kanske behöver du mer eller mindre olja än vad som är angivet i receptet, beroende på storleken på stekpanna.

4

Toppa med hackad rökt skinka, rödlök, riven god ost, svarta oliver, riven ukramad zucchini och crème fraîche. Eller något annat gott!
De fungerar även fint att ha som dessert med sylt, grädde, mascarpone eller lite crème fraîche där med.