

## 243.langoše - 5 x a stále jinak

Kategorie: Langoše

Hodnocení: \*

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

### Suroviny

Ingredience:

a)

0,5 kg hladké mouky

0,25 l kefiru

0,5 droždí + 0,5 dl mléka na kvásek

1 lžička soli

1 lžička prášku do pečiva

b)

1 kg hladké mouky

1 kostka droždí

1 bílý jogurt

1 lžička sody

2 vajíčka

4-6 lžic oleje

trochu soli

1 hrnek mléka

a trochu cukru na kvásek

c)

1 kg hladké mouky

1 kostka droždí

0,5 l mléka

1 jogurt bílý dávám ten velký

1 lžička sody

sůl

d)

0,5 kg hladké mouky

250 ml vlažného mléka

0,5 kostky droždí nebo sušené droždí

špetka soli

špetka cukru

150 ml oleje

e)

800 g hladké mouky

2 vejce

malá lžička soli

0,25 litru) - kysaná smetana (asi



a stejně tolik mléka  
f) slovenské langoše od ivisek  
500 g hladké mouky  
1 vejce  
100 ml kyselá smetana  
200 ml mléka  
25 g droždí  
sůl

## Postup

Toto těsto může být i několik dní v lednici a zpracovávat se postupně.