Szupergyos kenyérlángos

50—60 Perc

Elkészítés

1. Az első lépésben keverd össze a lisztet és a sót egy nagy tálban. Ezután add hozzá a vizet és az olajat, és gyúrd össze a tésztát kézzel vagy keverőgéppel (a tésztához való tartozékkal). Gyúrd körülbelül öt percig, vagy amíg a tészta puha és sima lesz. Formázd a tésztát golyóvá, csomagold fóliába, és hagyd pihenni 30 percig szobahőmérsékleten.
2. Ez idő alatt tisztítsd meg és vágd félfőre a hagymát, majd a szalonnát csíkokra, a tejfölt pedig keverd össze a petrezselyemmel.
3. Melegítsd elő a sütőt 200 fokra. Oszd ketté a tésztát. A tészta egyik felét nyútsd ki kb 25 x 30 cm-es téglalappá. Tedd át a tésztát egy sütőpapírral bélelt tepsibe, és kend meg a tejföl felével. Ezután a szalonna és a hagyma felét szórd egyenletesen a tésztára, és ha kívánod, szórd meg borssal.
4. Most tedd az előkészített kenyérlángost a sütőbe, és süsd 10-12 percig, vagy amíg a széle aranybarna nem lesz. Ismételd meg a folyamatot a maradék tésztával és feltétekkel. Szórd meg a megsült kenyérlángost metélőhagymával, és tálald!

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

A tésztához

200 g	Liszt
100 ml	Víz
1 ek	Olaj
1 csipet	Tengeri só, durva szemű

A feltéthez

1 fej	Vöröshagyma
50 g	Bacon
100 g	Tejföl
0.5 tk	Petrezselyem, szeletelt
1 csipet	Feketebors, őrölt
1 tk	Metélőhagyma, szeletelt