

Kenyérlángos

Tésztához:

- 300g Mester KenyérMix
- 300ml Víz
- 1 mokkáskanál Cukor
- 1 evőkanál Olaj
- 25g Élesztő
- 1 közepes fej vöröshagyma apróra kockázva.

A tetejére rakhatunk bármit, a következő anyagok nagyon illenek hozzá:

- szalonna kocka,
- szeletelt lilahagyma,
- tejföl,
- bacon kocka,
- reszelt sajt, de teljesen gátlástalanul bármit rátehetünk, amit szeretünk.

Elkészítése:

A hozzávalókat összegyűrjük, ragadós tésztát kapunk. A tésztát azonnal olajozott sütőlapra vagy olajozott tepsibe borítjuk és – ez a trükk- olajos kézzel letapicskoljuk 2-3cm vastagra. Rászórjuk az ízesítő anyagokat, meleg helyen kb.20 percet kelesztjük.

180C fokon sütjük, kb. 30 percig, tűpróbával ellenőrizzük. Ha nagyon pirul a teteje, de még nem jó, takarjuk le alufóliával.