

Langosch-Rezept

2 kg Weizenmehl,
2 Packungen Trockenhefe
4 gestrichene TL Salz,
1 l lauwarmes Wasser,
400 ml lauwarme Milch,
8 TL Zucker,
(1,5-2 Liter Sonnenblumenöl zum ausbacken)

In einer Tasse die Milch, Hefe und den Zucker rühren und gehen lassen. Weizenmehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefemilch und Salz vermischen. Mit Wasser das ganze zu einem glatten Teig vermengen. Mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Mit "ölnassen" Händen faustgroße Teigstücke auf "teller groß" ziehen. In einem Topf Öl erhitzen und den Langosch vorsichtig auf die heiße Öloberfläche legen. Nach etwa einer Minute wenden. Auch die zweite Seite goldbraun braten. Am Ende abtropfen lassen.

Stockbrot-Rezept

1 kg Weizenmehl,
2 Packungen Trockenhefe
3½ TL Salz,
3½ EL Öl
500 ml lauwarmes Wasser,
etwas Gewürzmischung für Brot (Fenchel, Kümmel, Koriander)
2 Zehen Knoblauch, gepresst

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und alles zusammen kräftig und lange kneten. Dann etwa 30-40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig deutlich an Volumen zugenommen hat.

Zur Zubereitung den Teig zu einer Schlange ausrollen und damit einen langen Stecken dünn umwickeln. Den Stecken dann über's Lagerfeuer (am besten nicht in die Flamme sondern über die Glut) halten, bis das Stockbrot knusprig braun ist. Dann direkt vom Stock essen! Dazu schmeckt am besten ein leckeres Chili.