

Langos



Utensilien

Knetmaschine
 Fettback- Gerät
 Aufsatzkühlvitrine
 'Bakers Secret' Langos-Backmischung
 div. Lebensmittel*
 Siedefett*
 Fett- Transportbehälter
 Fett- und Krustenlöser*
 Küchenhelfer (Kellen, gr. Gabeln etc.)
 Belegtablett
 Verkaufsstand und/oder -anhänger

Saisonverkauf

	ja	nein
indoor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
outdoor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Zielgruppe

Senioren	<input checked="" type="checkbox"/>
Erwachsene	<input checked="" type="checkbox"/>
Kinder	<input checked="" type="checkbox"/>

Unsere Leistungen

- Verkauf der benötigten Geräte, Zubehör und Backmischungen

Die Kalkulation

Zugabe je kg	Mittlerer EK	Stückgewicht	Anzahl	EK pro Stück	Beilagen + Verpackung	Ø - VK (Minimum)	Kalkulation ges. netto
510 ml Wasser	3,16 €	130 g	11	0,29 €	0,60 € (je nach Art)	3,60 €	mind. 300%

Investition 😊 Produktkalkulation 😊 Arbeitsaufwand 😊 Reinigungsaufwand 😊

Zubereitung

Geben Sie bitte zu 510g (0,51l) handwarmen Wassers auf einmal 1.000g unserer Backmischung. Verwenden Sie einen Knethaken bei mittlerer Geschwindigkeit. Lassen Sie den Teig so lange kneten, bis dieser eine gut dehnbare Konsistenz aufweist. Nach etwa 15 Minuten Teigruhe in nicht zu kalter Umgebung teilen Sie den Teig in jeweils etwa 130-180g große Stücke, die Sie bitte rundwirken, mit wenig Mehl bestäuben und zugedeckt bei leicht erwärmter Umgebung deutlich gehen lassen. Nach ca. einer Stunde ist der Teig für mehrere Stunden gut zu verarbeiten. Sollten Reste bleiben, so können diese eingefroren werden. Vor dem Frittieren ziehen Sie die Teigstücke bitte zu länglichen Fladen mit etwa 0,5- 1,0cm Stärke auseinander. Den Fladen bitte direkt in das auf etwa 175 Grad erhitzte Fett geben und von beiden Seiten ansprechend braun ausbacken. Die Oberfläche soll "hügelig" sein. Verwenden Sie bitte ein flüssiges oder halbflüssiges Fett.