

Лангоши с тушёной говядиной

Общее время **73 мин** 30 мин Время подготовки 40 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для лангош:

700 г	пшеничной муки высшего сорта
10 г	сухих дрожжей
20 г	сахара
400 мл	молока
5 г	соли
	Растительное масло для жарки

Для мясного соуса:

400 г	белого лука, нарезанного кубиками
25 г	мелко рубленого имбиря
25 г	мелко рубленого чеснока
80 мл	рапсового масла
1 кг	говяжьего фарша
5	звёздочек аниса
3	палочки корицы
250 мл	шаосинского рисового вина (или хереса)
250 мл	<u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
100 г	томатного пюре
150 мл	воды
50 г	кукурузного крахмала

Украшение:

200 г	огурца, нарезанного полукругом
10 г	мелко рубленого шнитт-лука
10 г	обжаренных семян белого кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Смешайте муку, дрожжи и сахар в миске, добавьте тёплое молоко (35 °C) и вымешивайте тесто в кухонном комбайне в течение 5 минут. Накройте тесто и дайте ему постоять в тёплом месте около 40 минут.

Шаг 2

Тем временем обжарьте лук, имбирь и чеснок на сковороде с маслом в течение 2 минут. Добавьте анис, корицу и говяжий фарш и жарьте ещё 5 минут, периодически помешивая. Добавьте шаосинское вино, слабосоленый соевый соус Kikkoman, томатное пюре, воду и крахмал. Убавьте огонь и варите соус на среднем огне около 40 минут. Выньте анис и палочки корицы.

Шаг 3

Разделите тесто на 10 равных кусков по 110 г каждый (длиной около 14 см, шириной 7 см). Приподнимите края каждого куса теста примерно на 1 см. Накройте и дайте тесту постоять еще 20 минут.

Шаг 4

Разогрейте масло в сковороде или фритюрнице

до 175°C. Обжарьте тесто примерно по 3 минуты с каждой стороны. Выложите лангоши на тарелку, полейте соусом и украсьте огурцом.