

## Indické langoše Bathura

1. Rozpusťte droždí ve vodě, přidejte 9 lžic mouky a dobře promíchejte
2. Nechejte kynout 15 min na teplém místě
3. Přidejte zbytek mouky, jogurt, sodu, sůl a olej a přidejte dostatek teplé vody tak, abyste mohli vypracovat hladké těsto
4. Nechejte 30 minut na teplém místě odpočinout
5. Rozdělte na několik dílů a z těsta nejprve vytvarujte kuličky, které pak vyválíte na 7mm tenké placky. Používejte olej místo mouky na vyválení
6. Umažte jen doběla a servírujte horké (nepodařilo se mi, ale dozlatova jsou také dobré a teplé jsou opravdu nejlepší)

450g mouky

30g droždí

200ml jogurtu

3lžice oleje

1 a půl lžice soli

3 špetky jedlé sody

200ml teplé vody