

Dalamánky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Žitná chlebová mouka 224 g
- Droždí 7 g
- Pšeničná hladká mouka 224 g
- Sůl 7 g
- Kmín na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z žitné chlebové mouky, droždí a 100 ml vody zadělejte kvásek a nechte jej 2 hodiny kynout. Teprve po takto dlouhé době přimíchejte hladkou mouku, sůl a dalších 155 ml vody a nechte ještě 45 minut kynout. Pak těsto rozdělte na deset stejných dílů a z každého vyválejte šišku. Vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a nechce kynout dalších 40 minut. Poté dalamánky podélně nařízněte, pomašlujte vodou a posypte kmínem.

2. Troubu zahřejte na 210°C, dospod postavte hrnek s vodou, a když je trouba plná páry, dejte dalamánky péct - díky páře nepopraskají. Hrnek nevyndávejte a dalamánky pečte 15 minut dozlatova.

Poznámka:

Na 10 kusů.