

Dalamánky se semínky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Voda 400 ml
- Olej 3 lžíce
- Sůl 3 lžička
- Kmín 1 lžička
- Slunečnicová semínka 100 g
- Celozrnná žitná mouka 200 g
- Chlebová pšeničná mouka 200 g
- Hladká mouka 200 g
- Droždí 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z uvedených ingrediencí zaděláme těsto a necháme vykynout. Zkynuté těsto rozdělíme na 12 dílů, vytvarujeme dalamánky nebo bagetky a vložíme na plech s pečícím papírem. Necháme cca 20 minut nakynout, potom potřeme mírně slanou vodou, nařízneme ostrým nožem nebo žiletkou a posypeme hrubou solí. Vložíme do trouby vyhřáté na 190 - 200°C a upečeme.