Dalamánky z chleba

Kategorie: Ostatní

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 2

- Krajíce chleba 5 ks
- Drcený kmín 1 lžička
- Hladká mouka 500 g
- Droždí 30 g
- Sůl 2 lžička
- Cukr krupice 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pět krajíců chleba večer namočíme do studené vody, ve vodě je necháme do rána, ráno přebytečnou vodu slijeme (ponecháme), chleby neždímáme, jen rozmixujeme.
Hladkou mouku dáme do mísy, uprostřed uděláme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, přidáme cukr, půl decilitru vody z chleba, trošku promícháme s moukou a necháme vzejít kvásek. Pak přidáme rozmixovaný chléb, kmín, sůl a jeli třeba přiléváme vodu, tolik, aby nám vzniklo hladké nelepivé těsto. Těsto necháme hodinu kynout. Pak rozdělíme na malé bochánky, které dobře propracujeme a vytvoříme bochánky, které uprostřed nakrojíme a necháme na plechu vyloženém pečícím papírem ještě nakynout. Po nakynutí, před vložením do předehřáté trouby na 180 °C je potřeme vodou, posypeme hrubou solí a kmínem. Pečeme dorůžova, podáváme vlažné nebo vychladlé k čerstvé zelenině nebo polévkám, gulášům...