

Dalamánky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka hladká 300 g
- droždí 0.5 kostka
- pivo černé 200 ml
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny ingredience smícháme a vypracujeme hladké těsto, které necháme přikryté v teple asi 45 minut kynout.

Na pomoučeném vále tvoříme bochánky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.

Necháme ještě asi 20 minut kynout.

Bochánky před pečením můžeme potřít vejcem a posypat semínky – dýňovými, sezamovými nebo kmínem a hrubou solí.

Upečeme v předehřáté troubě dozlatova.