

Dalamánky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mléko 250 ml
- Hrubá mořská sůl na posypání 1 balení
- Vejce 1 ks
- Instantní droždí 2 lžička
- Cukr krupice 1 špetka
- Hladká mouka 500 g
- Sůl 1.5 lžička
- Kmín 1 lžička
- Olej 1.5 lžíce
- Sádlo 25 g
- Kmín na posypání 1 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Sádlo rozpustíme. Všechny suroviny smícháme tak, aby vzniklo hladké těsto, které se nelepí. Na teplém místě necháme vykynout. Po vykynutí vytvarujeme bochánky (asi 60 g) a necháme je kynout. Po uplynutí 15 minut rozválíme na šišky a dáme na plech s pečicím papírem.

Krok 2: Dalamánky potřeme vejcem rozšlehaným s vodou, uděláme rýhy a posypeme solí a kmínem. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C dorůžova.