Domácí dalamánek zapečený se sýrem Lipánek a šunkou

90 minut difficulty ●●○○

Ingredience (na 10 porcí)

- 150 g hladké žitné mouky
- 350 g hladké pšeničné mouky
- 5 g sušeného droždí
- 2 lžíce octa
- 0,5 lžičky drceného kmínu
- 1 lžíce soli
- 330 ml vody
- 0,5 lžičky drceného fenyklu
- 200 g sýru Lipánek
- 200 g šunky dle výběru
- kmín a sůl na posypání

Instructions for preparation:

V míse smícháme obě mouky, droždí, sůl, kmín, fenykl, ocet a vodu. Vypracujeme těsto a necháme ho vykynout cca 30 minut. Na pomoučněném válu si z těsta vypracujeme váček a rozdělíme ho na 10 kousků. Každý kousek vytvarujeme do tvaru dalamánku. Vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem, přikryjeme utěrkou a necháme ještě chvíli vykynout. Poté posypeme moukou a uprostřed podélně nakrojíme. Do řezu nasypeme kmín a sůl. Pečeme v předehřáté troubě při 190 °C cca 10 minut. Poté vyndáme a na každý dalamánek dáme plátek šunky a plátek sýra Lipánek. Necháme ještě 5 minut dopéct a můžeme podávat.