Dalamánky s Jihočeskou nivou a podmáslím

3 hodiny náročnost ●●●○

K přípravě těchto dalamánků bez lepku inspirovala Vypečená výzva s Josefem Maršálkem

Ingredience:

- 350 g bezlepkové směsi (Radka Vrzalová doporučuje Schär Bread)
- 150 g bezlepkové směsi (Radka Vrzalová doporučuje Simply Adveni + na pomoučení válu)
- 1 lžíce vinného octa
- 10 g soli
- 5 g kypřícího prášku
- 1 lžička kmínu
- 1 lžička fenyklu
- 5 g sušeného droždí
- 1 pol. lžíce medu
- 350 ml podmáslí
- 100 ml teplé vody
- 150 g Jihočeské nivy

Na dokončení:

- olej na ruce
- 50 g semínka slunečnice
- 50 g semínka dýně
- 1/2 lžičky fenyklu
- plech, pečící papír, střička se slanou vodou

Návod na přípravu:

Suroviny by měly mít všechny pokojovou teplotu. V kynoucí míse smícháme mouky se solí a kypřícím práškem, pak teprve zamícháme sušené droždí, koření, a nakonec přistrouháme Jihočeskou nivu.

Do podmáslí přidáme vodu, ocet a med, prošleháme vidličkou. Tekutinu přidáme k moukám a rukou nebo v robotu vyhněteme hladké, mírně lepivé těsto.

Těsto necháme v kynoucí míse s poklopem v troubě vyhřáté na 40 °C 2 hodiny nakynout, poté rozdělíme na 8-10

stejných kousků a vytvarujeme naolejovanýma rukama šišaté dalamánky, které zastříkneme slanou vodou a posypeme semínky a kořením.

Dalamánky necháme na plechu s pečícím papírem 20 minut nakynout při pokojové teplotě, zastříkneme znova vodou a vložíme do rozpálené trouby na 230 °C (na dně máme v ploché nádobě asi 300 ml vody na vývoj páry) teplotu zvýšíme na 240 °C a pečeme asi 15 min., pak vyndáme nádobu se zbytkem vody, troubu odvětráme a snížíme teplotu na 200 °C, dopékáme 8-10 minut dozlatova.

Po upečení necháme dalamánky vychladnout na volně na mřížce.

Nechce se inspirovat a koukněte na další báječné bezlepkové recepty od Radky Vrzalové