

Dalamánky



Kvások:

- pšeničná chlebová múka - 160 g
- pšeničná celozrnná múka - 36 g
- med - 1 KL
- ½ droždie
- voda - 330 g

Cesto:

- pšeničná chlebová múka - 250 - 350 g
- instatné droždie - 1/2 KL
- soľ - 1 KL

Postup prípravy

Kvások:

1. Múku s droždím premiešame vo väčšej mise, pridáme med a vodu a vymiešame na kašičku.
2. Prikryjeme fóliou a necháme postáť aspoň tri hodiny.

Cesto:

1. 250 g múky premiešame s droždím a soľou, pridáme do misy s kváskom a vymiesime. Hustota by mala byť taká, že ak ho vyklopíme na vál, tak sa veľmi pomaly rozlieza do placky. Ak je príliš tekuté, pridáme ešte trochu múky.
2. Misu prikryjeme fóliou a necháme kysnúť, kým nezdvynásobí objem.

POSTUP::

Vykysnuté cesto rozdelíme na cca 70 – 80 g kúsky, vytvarujeme bochničky a prikryjeme.

Po jednom vyberáme, do stredu dáme malú kocku masla (s hranou asi pol centimetra) a zabalíme spôsobom, ktorý je vidieť na fotke.



Rohy prekladáme voľne, nie je treba ich napevno pritisnúť, pri pečení by sa mali trochu pootvoriť.

Maslo vsiakne do cesta a ochutí ho báječným spôsobom. Nič sa nestane, ak časť masla vytečie na.

Po vytvarovaní každý bochniček položíme vrchnou stranou na pomúčenú dosku a znovu prikryjeme aby neoschli.

Po dohotovení ich poukladáme tento krát prekladanou stranou nahor, necháme ešte chvíľu vykysnúť a pečieme na plechu vyloženom papierom, vo vyhriatej rúre na 200°C .

Na začiatku pečenia a počas prvých desiatich minút je dobré asi 3x nastriekať dnu vodu obyčajným rozprašovačom, alebo na dno dať hneď na začiatku vyhrievania pekáčik, na ktorý zároveň s vložením pečiva hodíme pár kociek ľadu.

Cieľom je vytvoriť v prvej tretine pečenia dostatočnú vlhkosť, ktorá zabezpečí chrumkavú kôrku a zároveň nebude cesto vysušené. V ďalších tretinách je nadmerná vlhkosť už skôr na škodu, kôrka bude veľmi mäkká alebo vôbec žiadna.

Ešte zopár rád:

- do cesta môžeme pridať rascu, semienka, škvarky, orechy, syr, bylinky, osmaženú cibuľu... podľa vlastných preferencií a momentálnej chuti

- toto cesto je vlastne chlebové, dá sa rozťahnuť prstami, zrolovať ako roláda (to pomôže tomu, aby držalo tvar počas kysnutia a nerozliezlo sa na placku) a upiecť v celku