

Bezlepkový velikonoční mazanec

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Nominal



Suroviny

Porce: 4

- bezlepková mouka NOMIX 300 g
- voda 165 ml
- rozšlehana vejce 1 ks
- cukr(včetně vanilkového) 65 g
- olej (nebo rozpuštěné máslo) 50 ml
- čerstvé droždí 13 g
- sůl 2.5 g
- strouhaná citrónová kůra 1 špetka
- rozinky a kandovaná citrus. kůra 150 g
- hrubě nasekané mandle 1 hrst
- mandlové plátky na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suroviny na těsto smícháme najednou. Konzistence těsta se vyvíjí postupně, takže ji do požadované podoby upravujeme až po 7 až 10 minutách hnětení. Jako poslední přidáváme rozinky, kandovanou citrusovou kůru a mandle. Rozinky před použitím omyjeme a osušíme. Těsto necháme asi 5 až 10 minut odpočinout a hned z něj zpracujeme bochánek. Pro snadnější vytvarování si lehce pomastíme desku kuchyňské linky a těsto zpracováváme pomaštěnými dlaněmi. Bochánek na plechu přikryjeme mikrotenovým sáčkem a necháme kynout asi 50 minut. Před pečením povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme plátky oloupaných mandlí. Pečeme při 170 °C asi 35 minut. Máme-li pocit, že povrch barví příliš, přikryjeme pečícím papírem.