

Mazanec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: piki



Suroviny

Porce: 16

- mléko 350 ml
- droždí 1 ks
- cukr moučka 150 g
- hladká mouka 750 g
- sůl 1 špetka
- žloutek 3 ks
- máslo 150 g
- rozinky 50 g
- mandle 50 g
- vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1. Z poloviny mléka, droždí, lžice cukru a trošky mouky připravíme kvásek. Jakmile vykyne, vlijeme jej do mísy k osolené mouce se zbytkem cukru. Ve zbylém mléce rozmícháme žloutky a rozpuštěné máslo. Přidáme k mouce a zpracujeme těsto, které necháme kynout.
2. Pak ještě jednou propracujeme, přidáme rozinky, mandle a uděláme bochánek. Dáme na plech s pečícím papírem, nastříháme křížek, potřeme vejcem, posypeme mandlemi a pečeme při 180°C asi 1 hodinu.