

Mazanec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- mléko 250 ml
- polohrubá mouka 500 g
- sůl 1 špetka
- Droždí 25 g
- žloutek 3 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- máslo 110 g
- cukr krupice 110 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Promícháme žloutky, cukr, rozpuštěné máslo a přidáme mouku, kvásek a vlažné mléko, vanilkový cukr a mícháme tak dlouho, až se nám začnou tvořit bublinky. Poté přidáme nasekané mandle a rozinky a zpracujeme.

Těsto necháme vykynout na teplém místě.

Poté těsto zpracujeme na bochánek a uděláme ve středu kříž. Necháme znovu kynout na plechu a poté potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mandlemi.

Mazanec pečeme asi 20 minut na 180 °C a potom 25 minut na 120 °C.

Upečený mazanec jíme tak, jak máme rádi.