Babiččin mazanec

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 400 g
- pískový cukr 100 g
- rozinek 100 g
- máslo 120 g
- loupané mandle 50 g
- mléko 180 ml
- vejce 2 ks
- sušené droždí 1 balíček
- vanilkový sukr 1 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Jedno vejce rozšleháme s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a hodně změklým máslem
2. Přidáme prosátou polohrubou mouku smíchanou se sušeným droždím, vlažným mlékem a vypracujeme tužší těsto (podle potřeby do těsta zapracujeme ještě 50-100 g polohrubé mouky, aby vznikla tužší hmota)
3. Těsto poprášíme hladkou moukou, zakryjeme utěrkou a necháme 1 hodinu kynout
4. Potom do těsta zapracujeme omyté rozinky, nadrobno nakrájené mandle a rozdělíme na dva díly, z kterých uděláme bochánky, které položíme na plechy vyložené pečicím papírem a necháme znovu nakynout

5. Pak bochánky uprostřed nastřihneme nůžkami do křížku, potřeme rozšlehaným vajíčkem, ozdobíme mandlemi, vložíme do předehřáté trouby a pečeme 5 minut při vyšší teplotě (190 °C), pak ji snížíme (160 °C) a zvolna upečeme dozlatova (asi 25 minut)