Tradiční mazanec

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 2

- Polohrubá mouka 500 g
- Krupicový cukr 100 g
- Droždí (42 g) 1 kostka
- Vlažné mléko 210 ml
- Rozinky 70 g
- Rum 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Citronová kůra 2 lžička
- Loupané krájené mandle 70 g
- Rozpuštěné máslo 120 g
- Žloutky 2 ks
- Vejce na potření 1 ks
- Rozpuštěné máslo na potření 2 lžíce

Doba přípravy: 215 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Ze lžíce mouky, lžičky cukru, rozdrobeného droždí a čtyř lžic mléka zadělejte kvásek a nechte na teplém místě 15 minut kynout.

Rozinky opláchněte a namočte do rumu. Do mísy prosejte mouku, přidejte oba cukry, sůl, citronovou kůru, namočené rozinky, žloutky, téměř všechny mandle, přilijte vykynutý kvásek. Vlahé máslo promíchejte se zbylým mlékem. Postupně přilévejte a vypracujte tužší těsto.

Těsto vyklopte na pomoučený vál, prohněťte a vraťte do mísy, překryjte utěrkou a na teplém místě nechte asi hodinu kynout.

Vykynuté těsto opět na pomoučené pracovní desce prohněťte, rozdělte na dvě části, z kterých připravte kulaté bochánky. Přeneste je na plech vyložený pečícím papírem a nechte je ještě chvíli kynout. Pak na nich nůžkami nastříhněte křížek a potřete rozšlehaným vejcem a pokladťe zbylými mandlemi. Vložte je do trouby vyhřáté na 200°C a pečte 5 minut, teplotu zmírněte na 160°C a bochánky zvolna pečte 30 minut. Pak dopečte asi 20 minut při 100°C. Můžete je zakrýt alobalem, aby příliš neztmavly. Po vyjmutí z trouby je ihned potřete máslem.