

Vláčný mazanec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Rum 4 lžíce
- Rozinky 150 g
- Droždí 42 g
- Vlažné mléko 400 ml
- Krupicový cukr 200 g
- Hladká mouka 1 kg
- Citronová kůra 1.2 lžička
- Vejce 4 ks
- Sůl 1.2 lžička
- Máslo + vrchovatá lžíce 40 g
- Sádlo 1 ks
- Slunečnicový olej 4 lžíce
- Plátky mandlí na posypání 1 ks

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Rum přelijte do misky a namočte do něj rozinky, aby alkohol pořádně nasákl. pusťte se do kvásku: droždí, část vlažného mléka a trochu cukru rozmíchejte a nechte vykvasit. V míse smíchejte s moukou, zbylý cukr i mléko, rozinky s rumem, citronovou kůru, tři vajíčka, sůl, rozpuštěný tuk (máslo, sádlo) i olej. Přidejte hotový kvásek a vypracujte těsto. Nechte hodinku kynout. Vykynuté

těsto přemístěte na vál. propracujte ho a pak rozdělte na dva díly a vypracujte bochníky. Ty dejte na plech vyložený pečícím papírem a nechte ještě 30 minut kynout. Poté je pomažte rozšlehaným vajíčkem a zasypte plátky mandlí. Pečte při 180°C až 45 minut.

Poznámka:

2 bochníky