Mazanec z domácí pekárny

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- mandle 50 g
- **na potření**
- vejce 1 ks
- **těsto**
- citronová kůra 1 lžička
- tuk na pečení 100 g
- sůl 1 ks
- mléko 250 ml
- cukr krupice 100 g
- sekané mandle 70 g
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- polohrubá mouka 600 g
- droždí 30 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tuk na pečení si rozpustíme a necháme zchladnout.

Do pekárny dáme mléko, rozšlehaná vejce, rozpuštěný tuk, špetku soli, cukr, vanilkový cukr, mouku, citronovou kůru a nakonec nadrobíme droždí.

Zapneme program těsto a po zvukovém signálu přidáme sekané mandle. Za hodinu a padesát minut máme připravené a vykynuté těsto. Troubu předehřejeme na 180°C.

Z těsta vytvarujeme dva bochánky, které na plechu ještě necháme chvíli kynout. Pak je potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme sekanými mandlemi, uprostřed do kříže nastřihneme a dáme péct.

Po čtvrt hodině pečení zakryjeme mazance alobalem, teplotu stáhneme na 150 °C a dopékáme ještě 25 minut.

Hotové mazance můžeme poprášit moučkovým cukrem a podáváme.