Máslový mazanec

Recepty

Dezerty

Velikonoce

160 min

8



2.3

3289

Budete potřebovat

Mléko plnotučné	200 ml
Cukr krupice	120 g
Droždí sušené	1 ks
Polohrubá mouka	500 g
Kandovaná citrónová kůra kostičky	50 g
Žloutky	3 ks
Vanilkový cukr	1 ks
Rozinky	50 g

Mandle plátky	100 g
Máslo	120 g
Kypřící prášek	¼ ks
Žloutek na pomašlování	1 ks

Příprava receptu

Do vlažného mléka přisypeme malou část cukru, malou část mouky a sušené droždí. Necháme vzejít na teplém místě.
Mezitím si do mísy nasypeme polohrubou mouku, špetku soli, vanilkový cukr, zbytek cukru krupice a kypřící prášek. Máslo si rozpustíme a necháme zchladit, abychom ho na těsto nenalili příliš teplé.
Vzešlý kvásek zamícháme se sypkou částí a máslem. Vypracujeme tužší těsto, musí být hladké a nelepivé. Nakonec do těsta zamícháme mandle, rozinky a kandovanou kůru. Těsto v míse lehce poprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme kynout na teplém místě.
Pokud těsto nakyne, znovu ho propracujeme a dáme kynout. Takto ho propracujeme ještě jednou a necháme ho zase kynout, bude pak nakynutější a vláčnější. Tento postup může trvat i dvě hodiny, ale bude stát za dobrým mazancem.
Z těsta vytvoříme bochánek, poprášíme moukou a necháme ho zakrytý kynout další hodinu až dvě, záleží na teplotě těsta. Za teplého počasí bude mazanec kynout rychleji.
Vykynutý bochánek potřeme rozšlehaným žloutkem a střed nařízneme do kříže. Mazanec pečeme na 180 °C po dobu 15 minut, pak teplotu snížíme na 160 °C a pečeme dalších 40 minut. Před vyndáním mazance z trouby se přesvědčíme, že je mazanec propečený. Pokud se bude těsto lepit na špejli, ještě necháme mazanec dopéci.

kypřicí prášek do pečiva | Droždí | Vanilkový cukr