



# Máslový mazanec

Recepty



Dezerty



Velikonoce



160 min



8



2.3

3274



## 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
Kypřicí 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 kypřicí 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.

čypřicí prášek do pečiva

Droždí

Vanilkový cukr