

Bezvaječný mazanec



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1672 kalorií , **0 g** cukrů , **83 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/bezvajecny-mazanec>

Příprava

Rozpustíme si Heru a necháme ji trochu zchladnout, pak ohřejeme mléko tak, aby bylo vlažné. Poté smícháme všechny suché přísady, k nim přidáme Heru i mléko a zpracujeme v těsto, které se nelepí. Zpracované těsto dáme kynout (1-2 hodinky, záleží na teplotě). Poté jej znovu prohněteme, vytvarujeme do bochánku a opět necháme 30-40 minut kynout. Potřeme vejíčkem, posypeme plátky mandlí a dáme péci do vyhřáté trouby. Zprvu na prvních 5-10 minut na 200°C, pak stáhnout na 180°C a pečeme cca celkem 40 minut.

Ingredience

- ✓ 27 dkg polohrubé mouky
- ✓ 10 dkg Hery
- ✓ 140 ml mléka
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 2 lžíce cukru krupice
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 hrst rozinek
- ✓ 1 hrst plátkových mandlí
- ✓ 1 lžička instantního droždí
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ 1 vejce na potřetí

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Chudý student, Rodina, Moučník

