

Mazanec hnětený v pekárně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 20min
Celkový čas: 2h 50min , Porce: **2**

2991 kalorií , **0 g** cukrů , **98 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/mazanec-hneteny-v-pekarně>

Příprava

Do pečicí nádoby z domácí pekárny nalijeme mléko, rozšlehaná vejce, rozehřátou Heru, špetku soli, citronovou kůru a rozdrobené droždí. Zapneme program na těsto a po zvukovém signálu v půlce programu přisypeme mandle. Asi po 110 minutách je těsto připravené a vykynuté. Vytvarujeme na vále dva bochánky a necháme dokynout. Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C po 15 minutách přikryjeme alobalem a teplotu stáhneme na 150°C a pečeme ještě 25 minut dozlatova.

Ingredience

- 100 g Hery
- 250 ml mléka
- 3 vejce
- špetka soli
- 100 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 600 g polohrubé mouky
- 1 lžička citronové kůry
- 30 g droždí
- 50 g sekaných mandlí

Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Jaro, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

