

Velikonoční mazanec



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 3h 10min , Porce: 4

2975 kalorií , 2 g cukrů , 107 g tuků , 66 g bílkovin

Autor: Petra

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

Příprava

Nejdříve si připravíme kvásek. V 50 ml vlažného mléka rozmícháme droždí se lžící cukru a lžící mouky. Přikryjeme utěrkou a necháme 5-10 minut kynout. Mezitím si do větší mísy prosejeme mouku, do které pak kvásek přidáme. Dále přidáme vejce, rozehrátý tuk, zbylý cukr, sůl a citrónovou kůru. Těsto vypracujeme dobře tak, aby bylo hladké a vláčné. Poprášíme jej moukou a necháme jej na teplém místě asi hodinu kynout. Dobře vykynuté těsto poznáme tak, že je lesklé a pružné. Bochánek těsta umístíme do dobře vymazané formy či na plech a pomažeme vodou. Necháme ještě odpočinout a vykynout tak cca další hodinu. Pak těsto potřeme vejcem a posypeme na lupínky nařezanými mandlemi. V předehřáté troubě na 190° C pečeme asi 40 minut. Asi po 10-15 minutách teplotu snižte, ať se mazanec dobře propeče uvnitř. Píchnutím špejlí doprostřed bochánku zjistíme, jestli je mazanec hotov (těsto se nesmí lepit na špejli).

Ingredience

- ✓ 0,5 kg polohrubé mouky
- ✓ 20 g droždí
- ✓ 60 g moučkového cukru
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 1/4 l vlažného mléka
- ✓ 80 g másla
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 2 lžičky citrónové kůry
- ✓ trocha másla na vymazání plechu
- ✓ 1 vejce na potřetí
- ✓ 50 g mandlových lupínků

Kategorie

Velikonoce



Tip k receptu

Kromě mazance můžeme uplést stočený velikonoční cop nebo těsto upravit jinak podle své

vlastní fantazie.

