

Velikonoční mazanec do domácí pekárny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 2h 50min , Porce: 3

6259 kalorií , **0 g** cukrů , **203 g** tuků , **105 g** bílkovin

Autor: KATZVEL

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

Příprava

Do nádoby pekárny nalijeme mléko, rozpuštěný vlahý tuk, žloutky, nasypeme cukr, sůl a mouku. Do důlku v mouce rozdrobíme droždí, do jednoho rohu nádoby dáme citronovou kůru a do jiného muškátový oříšek. Necháme vypracovat a vykynout těsto. Po zvukovém signálu přidáme rozinky, klidně i s troškou rumu. Vykynuté těsto rozdělíme na 4 stejné díly. Z každého vytvarujeme mazanec, položíme na plech vyložený papírem na pečení a necháme 15-20 minut dokynout. Vejce rozšleháme se s lžící mléka, mazance potřeme a nahoru doprostřed každého nůžkama nastříháme malý křížek. Posypeme je mandlovými lupínky a ve vyhřáté troubě na 180°C pomalu pečeme přibližně 40 minut.

Ingredience

- 1 kg polohrubé mouky
- 500 ml mléka
- 250 g Hery
- 1 lžička soli
- 180 g cukru krystal
- 5 žloutků
- 60 g droždí
- 1 lžička nastrouhané citronové kůry
- špetka strouhaného muškátového oříšku
- 100 g rozinek předem namočených v rumu
- 1 vejce na potření
- 1 lžíce mléka na potření
- hrst mandlových lupínků na posypání

Kategorie

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

