

Staročeský mazanec z remosky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

2642 kalorií , **0 g** cukrů , **88 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/starocesky-mazanec-z-remosky>

Příprava

Cukr, změkklé máslo a žloutky utřeme do pěny. Z droždí, lžičky cukru a šálku vlažného mléka necháme vzejít kvásek.

Mouku prosejeme, přidáme citronovou kůru, špetku soli, muškátový květ a vše smícháme se žloutkovou pěnou, kváskem a zbytkem mléka. Vypracujeme hladké hutné těsto, které se nelepí na mísu. Zaprášíme ho moukou, přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo kynout, až zvětší přibližně dvakrát objem.

Pak na pomoučeném vále znovu propracujeme, přidáme v rumu namočené a okapané rozinky, kandované ovoce a z těsta vytvarujeme bochánek. Do pečicí mísy Remoska® dáme na dno pečicí papír, na který položíme mazanec, a ještě asi 20 minut necháme v teple kynout.

Pak povrch potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlemi a pečeme asi 25 minut. Remosku vypneme a mazanec necháme ještě chvíli dojít.

▣ Tip k receptu

Zdroj snímků: Remoska®

Ingredience

- 3 žloutky
- 90 g cukru
- 105 g Hery
- 380 g polohrubé mouky
- špetka soli
- špetka muškátového květu
- 2 dcl mléka
- 42 g droždí
- hrst rozinek
- 60 g kandované pomerančové kůry nebo ovoce
- citronová kůra
- hrst posekaných mandlí
- 1 vejce na potřetí

Kategorie

Velikonoce, Česká, Rodina, Moučník, Snídaně, Pečivo a produkty domácí pekárny

