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, rozehřátý tuk, zbylý cukr, sůl a citrónovou kúru. 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).

Tip k receptu

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

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 potření
- 50 g mandlových lupínků

Kategorie

Velikonoce, Česká