Mandľový mazanec s hrozienkami

Recepty

Olovrant

Veľká noc

0 min

0



3.0

1043

Budete potrebovať

Mlieko plnotučné	200 ml
Cukor krupica	120 g
Droždie sušené Vitana	1 ks
Polohrubá múka	500 g
Kandizovaná citrónová kôra kocôčky	50 g
Štipka soli	
Žĺtky	3 ks + 1 ks na potieranie
Vanilkový cukor Vitana	1 ks

Hrozienka	50 g
Mandle plátky	100 g
Maslo	120 g
Kypriaci prášok Vitana	¼ ks

Príprava receptu

Do vlažného mlieka prisypeme malú časť cukru, malú časť múky a sušené droždie. Necháme nakysnúť na teplom mieste. Medzitým do misy nasypeme polohrubú múku, štipku soli, vanilkový cukor, zvyšok cukru krupice a kypriaci prášok. Maslo rozpustíme a necháme schladiť, aby sme ho neliali na cesto príliš teplé. Vykysnutý kvások zamiešame so sypkou časťou a maslom. Vypracujeme tuhšie cesto - musí byť hladké a nelepivé. Nakoniec do cesta vmiešame mandle, hrozienka a kandizovanú citrónovú kôru. Cesto v mise zľahka poprášime múkou, zakryjeme utierkou a necháme kysnúť na teplom mieste. Keď cesto vykysne, znovu ho prepracujeme a dáme kysnúť. Takto ho prepracujeme ešte jedenkrát a necháme ho zase kysnúť, bude potom vykysnutejšie a vláčnejšie. Tento postup môže trvať aj dve hodiny, ale bude stáť za chutný mazanec.
Z cesta vytvoríme bochník, poprášime ho múkou a necháme zakrytý kysnúť ďalšiu hodinu až dve, závisí od teploty cesta. V teplom počasí bude mazanec kysnúť rýchlejšie. Vykysnutý bochník potrieme rozšľahaným žĺtkom a stred narežeme do kríža. Mazanec pečieme pri teplote 180 °C 15 minút, potom teplotu znížime pri 160 °C a pečieme ďalších 40 minút. Pred vybratím mazanca z rúry sa presvedčíme, že je mazanec prepečený. Pokiaľ sa bude cesto lepiť na špajdli, ešte necháme mazanec dopiecť.

ypriaci prášok do pečiva | Cukor s pravou vanilkou | Droždie sušené pekárske