



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Kváskový Veľkonočný mazanec

Na mazanec z lievito madre budete potrebovať:

350 g hladkej múky
150 g plnotučného mlieka
100 g lievito madre
50 g kryštálového cukru
80 g masla izbovej teploty
1 vajce
1/2 čajovej lyžičky soli
1/2 čajovej lyžičky vanilkového extraktu
citrónovú kôru z jedného citróna
70 g hrozienok
100 ml rumu

A TAKTO NA TO:

Hrozienka nechajte minimálne 30 minút namočené v rume a sced'te ich. V mise vymiešate všetky suroviny okrem soli. Cesto prikryte a nechajte 30 minút odpočívať. Pridajte soľ a opäť mieste aspoň 3 minúty, aby sa soľ dobre rozpustila. Misu s cestom prikryte a nechajte 1 hodinu kysnúť. Po hodine cesto preložte (naťahovanie a prekladanie cesta po celom obvode misy), prikryte a nechajte ďalšie 3 hodiny kysnúť (teplota miestnosti 23 - 24 stupňov).

Vykysnuté cesto preložte na pracovnú dosku, vytvarujte z neho guľu a vložte do ošatky. Prikryte a nechajte kysnúť pri izbovej teplote ďalšie 4 hodiny. Mazanec preklopte na plech, potrite rozšľahaným vajčkom s trochou mlieka a posypte mandľovými lupienkami. Pečte pri teplote 175 stupňov cca 40 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte mazanec dobre vychladnúť.