



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Veľkonočný mazanec

Na mazanec z droždia budete potrebovať:

350 g hladkej múky
150 g plnotučného mlieka
6 g sušeného droždia
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. Pripravte kvások. V teplom mlieku rozmiešajte cukor, droždie a nechajte 10 minút odpočívať. Do misy nasypťe múku, pridajte napučaný kvások, maslo, vajce, soľ, vanilkový extrakt, citrónovú kôru a scedené hrozienka.

Mieste pomocou kuchynského robota, alebo ručne. Premiestnite cesto na jemne pomúčenú pracovnú dosku a vytvarujte z neho guľu. Preložte cesto do maslom potretej misy, prikryte a nechajte na teplom mieste jeden a pol hodiny kysnúť.

Vykysnuté cesto zrazte, preložte na pracovnú dosku, opäť z neho vytvarujte guľu, preložte na plech vystlaný papierom na pečenie a prikryte misou na 1 hodinu. Povrch potrite rozšľahaným vajíčkom s trochou mlieka, posypte mandľovými lupienkami a pečte pri teplote 160 stupňov 45 až 50 minút.

Po vytiahnutí z rúry nechajte mazanec vychladnúť na mriežke.