Veľkonočný mazanec

Recept na pravý nefalšovaný Veľkonočný mazanec

SUROVINY potrebné na 4 ks mazanca:
múka hladká špeciál 700g
droždie Fala 42g (1 kocka)
cukor 120g
maslo 70g
soľ 8g (1,5 ČL)
mlieko 350 ml
hrozienka 100 g
trochu rumu (na namočenie hrozienok)
nastrúhaná citrónová kôra z 1 citróna
vanilkový cukor 10g (cca 1/2 balíčka)
lúpané mandle – lupienky
1 vajce (do cesta)
1 rozšľahané vajce na potieranie

POSTUP:
Najskôr si pripravíme kvások: do mlieka (200 ml) rozdrobíme 1 kocku droždia a pridáme trochu cukru. Necháme podkysnúť cca 10 min.

V mise zmiešame ostatné suroviny: múku, cukor, maslo, soľ, vajce, zvyšné mlieko a kvások. Vypracujeme hladké nelepivé cesto. Pridáme ešte hrozienka (vopred namočené v rume), vanilkový cukor a citrónovú kôru.

Necháme kysnúť 20 min., potom cesto premiesime (aby sa odstránili prebytočné plyny z cesta) a opäť necháme kysnúť 10 min.

Následne vytvarujeme 4 bochníčky, ktoré necháme kysnúť cca 1 hodinu. Váha 1 bochníčka je 250g. Po vykysnutí na každom bochníčku zľahka nakrojíme nožom kríž, potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme podľa chuti lupienkami mandlí. Pečieme v

el. rúre na 180 °C približne 25 min.