

MAZANEC

INGREDIENCE:

3,5 hrnku polohrubé mouky

1/2 hrnku cukru

1 vanilkový cukr

Špetka soli

1/2 hrnku vlažného mléka (funguje i rostlinné)

2 vejce

½ másla

1 sáček instantního droždí

rozinky, mandle, citrónová kůra podle chuti

POMŮCKY

Nůž

Hrnek

Vidlička

Mísa

Vařečka

Vál

Igelitová taška

Plech

Chňapky

Špejle

1. Máslo rozkrájej a nech změkhnout.
2. V míse smíchej mouku, droždí, sůl, cukr, hrozinky, mandle a citrónovou kůru.
3. Vejce vidličkou rozšlehej. Část si nech stranou na potřetí bochánku.
4. Vejce a mléko nalij do mísy k mouce a zadělej hladké, nelepivé těsto.
5. Je-li třeba, přidej mléko nebo mouku.
6. Zabal do igelitové tašky a dej na teplé místo kynout.
7. Až se těsto 2x zvětší, propracuj ho na vále.
8. Vytvoř bochánek. Uprostřed ho nařízni do kříže. Potři zbytkem rozšlehaného vejce a můžeš posypat sekanými mandlemi na ozdobu.
9. Předehřej si troubu na 200°C. Bochánek nech zatím odpočívat na kuchyni.
10. Vlož do trouby a peč 10 minut, poté sniž teplotu na 180°C a peč 40 minut. Zkontroluj špejlí, případně dopeč.
11. Nech pořádně vychladnout na mřížce, než budeš krájet.

TIP

Místo bochánku umotej houstičky.

POSTUP

DOBROU CHUŤ!



www.detivarisamy.cz