

DOMÁCI KVÁSKOVÝ MAZANEC

Ingrediencie:

Na cesto:

60 g hrozienok

2 PL rumu

120 ml mlieka

100 g masla

300 g polohrubej múky

180 g hladkej múky

štipka soli

1 balíček Droždíe Dr. Oetker

1 balíček Ražný kvások Dr. Oetker

100 g cukru

1 balíček Vanilínový cukor

Dr. Oetker

1 balíček Finesse citrónová kôra

strúhaná Dr. Oetker

štipka muškátového oriešku mletého

1 vajce

2 žĺtky

Na potretie a posypanie:

1 ks vajce

80 g mandľové plátky

Postup:

Na prípravu cesta hrozienka namočíme do rumu a necháme ich asi hodinu macerovať. V kastrolíku zohrejeme mlieko a necháme v ňom rozpustiť maslo. V mise zmiešame obe múky so soľou, droždím, kváskom, cukrom, vanilínovým cukrom, citrónovou kôrou a muškátovým orieškom. Pridáme vajce, žĺtky, maslo rozpustené v mlieku a hrozienka a ručne vypracujeme dohladka. Cesto poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť.

Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche premiesime a vytvoríme guľatý bochník s priemerom asi 18 cm. Bochník preniesime na plech vyložený papierom na pečenie, prikryjeme utierkou a necháme ešte asi 15 minút kysnúť. Potom ho potrieme pomocou štetca alebo pierka rozšľahaným vajcom a posypeme plátkami mandlí. Do stredu ostrým nožom vytvoríme nie veľmi hlboký kríž. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Mazanec necháme vychladnúť a pred podávaním pocukrujeme.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Plynová rúra: 190 °C

Doba pečenia: 45 minút