

## Velikonoční mazanec

500 g hladké mouky  
500 g polohrubé mouky  
250 g pískového cukru  
špetka soli  
1 vanilkový cukr  
hrst rozinek namočených v rumu  
jemně strouhaná citrónová kůra  
nahrubo sekané oloupané mandle  
1,5 balíčku sušeného droždí (50 g čerstvého)  
250 g másla  
4 žloutky  
500 ml mléka  
1 vejce na potření



Mouku a další syké ingredience smíchejte se sušeným droždím, přidejte žloutky, vlažné mléko, rozeřtuté máslo, rozinky namočené v rumu a v robotu zadělejte v jednom kroku těsto. Řádně je vyhněťte, abyste se do něj dostalo co nejvíc vzduchu (dobře pak kyne) a v míse je pod fólií či utěrkou uložte do tepla. Musí svůj objem zdvojnásobit. Těsto po nakynutí v teple pod utěrkou či fólií nejprve stlačte a srazte dlaní dolů. Stále nadýchané těsto vyklopte z mísy na pomoučený vál a dlaněmi je rychle přehněte a vytlačte z něj většinu vzduchu.



Nyní těsto rozdělte ostrým nožem na tři díly a pomocí váhy každý upravte tak, aby měly všechny stejnou hmotnost. Odvážené díly znovu na ploše pomoučeného válu přehněte dlaní dohladka. Nemusíte se bát, v další fázi ještě nabudou.



Každý převálený kousek vytvarujte v dlaních do podoby bochánku. Průběžně jej otáčejte a zároveň těsto podhrnujte dolů. Kulaté bochánky uložte na plech s papírem, nechte je dokynout a jejich povrch potřete vejcem rozšlehaným v troše mléka.



Ve středu potřených bochánků vytvořte ostrým nožem zářezy ve tvaru křížků. Zamezí potrhání jejich povrchu při pečení. Nakonec povrch každého kousku posypte sekanými mandlemi a vložte mazance do trouby vyhřáté na 200 °C. Po 15 minutách teplotu snižte a mazance dopečte dozlatova. Pokud rychle tmavnou, zastiňte je kusem papíru či alobalu. Jsou-li upečené, prozradí test špejlí.