

Mazanec

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Do misy vsypeme 490 g múky, pridáme cukor a doprostred do jamky nasypeme droždie, zalejeme 100 ml vlažnej vody a necháme vziať kvások. Potom pridáme maslo, žltky, hrozienka (alebo brusnice) a 250 ml vlažnej vody. Z riadne vypracovaného cesta vytvarovaný mazanec položíme na plech s papierom na pečenie a prípadne dotvarujeme a uhladíme mokrou rukou, necháme 60 – 90 min. kysnúť. Mazanec narežeme do hĺbky 1 cm do kríža a potrieme rozšľahaným vajcom. Pečieme pri 175 – 180 °C asi 40 – 50 min.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 490 g
- **Pitná voda nesýtená** - 350 g
- **Cukor kryštál** - 45 g
- **Hrozienka** - 30 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 80 g
- **Žítok** - 56 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Droždie 7 g** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

