Mazanec II.

Počet porcí: 10
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Mouku prosejeme sítkem a vsypeme do mísy. Na dně mísy s moukou vyrobíme důlek, do kterého rozdrobíme droždí. Mléko zahřejeme na teplotu 30 °C. Cca 100 ml ohřátého mléka nalijeme na droždí v míse a s malým množstvím mouky vyrobíme velmi řídké těsto (omládek). Necháme v teplém prostředí vykynout. Do hrnečku nalijeme ohřáté mléko, v něm rozpustíme sladidlo Stévie, žloutek, sádlo, sůl. Takto upravenou směs nalijeme do mísy s vyzrálým omládkem a hnětením vypracujeme v hladké, nelepivé těsto. Necháme v teplém prostředí vykynout. Hotové těsto rozdělíme na dvě poloviny a ty stočíme do tvaru bochánku. Položíme na tukem zlehka namazaný plech a potřeme rozšlehaným vejcem. Posypeme loupanými sekanými mandlemi. Natvarované bochánky necháme kynout v teplém prostředí asi 20–30 minut a poté pečeme při teplotě cca 180 °C.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Sádlo** - 40 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 40 g
- **Mandle jádra 200 g** - 50 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 380 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE