

Mazanec bez lepku

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do hrnku dáme droždí, trošku mouky a trošku cukru a necháme v teple pod ubrouskem vykynout. V kastrůlku rozpustíme máslo, přidáme mléko.

Do mísy dáme mouku, cukr, sůl, žloutky, (rum), citr. kůru; přidáme rozpuštěný tuk s mlékem a vykynuté droždí, rozinky.

Vypracujeme měchačkou těsto a nechám vykynout. Uděláme bochánek, (nebo 2 menší), dáme na pečící papír na plech, potřeme bílkem a zapícháme mandle. Necháme na plechu ještě chvíli vykynout a pak pečeme.

Pro zjednodušení lze těsto dát vykynout rovnou do pečící formy, kde necháme v teple vykynout, a následně pečeme v předehřáté troubě zhruba na 180 stupňů.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5%** 1 l - 125 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 100 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 %** 250 g - 250 g
- **Cukr krystal** - 80 g
- **Vanilkový cukr Dia** 40 g - 20 g
- **Rozinky** - 10 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 2 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku** 1000 g - 500 g
- **Čerstvé pekařské droždí** 42 g - 30 g
- **Kypřící prášek do pečiva** 12 g - 5 g

VYTVÖŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

