

Mazanec

- 250g Nutrifree - Mix per Dolci, Mix per pane, Schar B (u té už nedávat psylium)
- 200ml mléko (50ml na kvásek, 150ml na namočení psylia)
- 1 lžíce psylia
- 20g droždí
- 50g rozpuštěné másla
- 40g cukru
- 1 vejce
- trošku soli



+mandle na posypání

+rozinky (předem namočené v rumu, či mléku)

+ troška mléka a vejce na potření

Z droždí, 50ml vlažného mléka a trošky cukru uděláme kvásek, můžeme k němu přimíchat i trochu mouky z receptu, lépe vzejde. Mezitím si namočíme do zbylého mléka psylium, sem tam ho promícháme.

Do misky dáme trošku soli, mouku, vzešlý kvásek a přimícháme zbytek surovin - rozpuštěné máslo, zbytek cukru, mléko s psyliem, vejce, rozinky. Umícháme hladké, ale docela tekuté a lepkavé těsto. Takto necháme kynout asi 40minut. Nebát se, těsto je sice řídké ale kynutím zpevní.

Vykynuté těsto vyklopíme na jemně pomoučený stůl a párkrát přeložíme (vrchní část těsta do středu, pootočit o 90 stupňů a opět vrchní část těsta přeložit do středu....) takto nám zpevní vyhladí se a udrží pak i tvar. Vytvarujeme si bochánek a přesuneme na kousek pečicího papíru, můžeme papír jemně popřehýbat aby nám vznikla jakoby mistička – těsto moc neutíká, ale lehce ho omezíme. Stříkneme z rozprašovače a přikryjeme větší miskou – nevyschne. Těsto bude kynout dalších asi 25 minut

Mezitím si rozpálíme troubu na cca 230 s jedním plechem (kamenem) na který budeme přesunovat mazanec a se starým plechem na dně trouby - budeme na něho lít horkou vodu, tak ať neničíme troubu

Před vložením do trouby mazanec nařízeme nahoře do křížku, potřeme směsí vajíčka s troškou mléka, posypeme mandličkami, přesuneme i s papírem do trouby a na spodní plech nalijeme tak půl litru vroucí vody – zapařujeme.

Po 10 minutách vyvětráme páru, vyndáme spodní plech, stáhneme teplotu trouby na 180-200 a dopékáme necelou půlhodinku. Můžeme mazanec ještě jednou potřít směsí vajíčka a mléka, mandličky pak krásně drží.

Po upečení dáme vychladit na mřížku a krájíme pokud možno studený.

Časy kynutí jsou orientační, je třeba přihlídnout k teplotě mléka a teplotě v místnosti