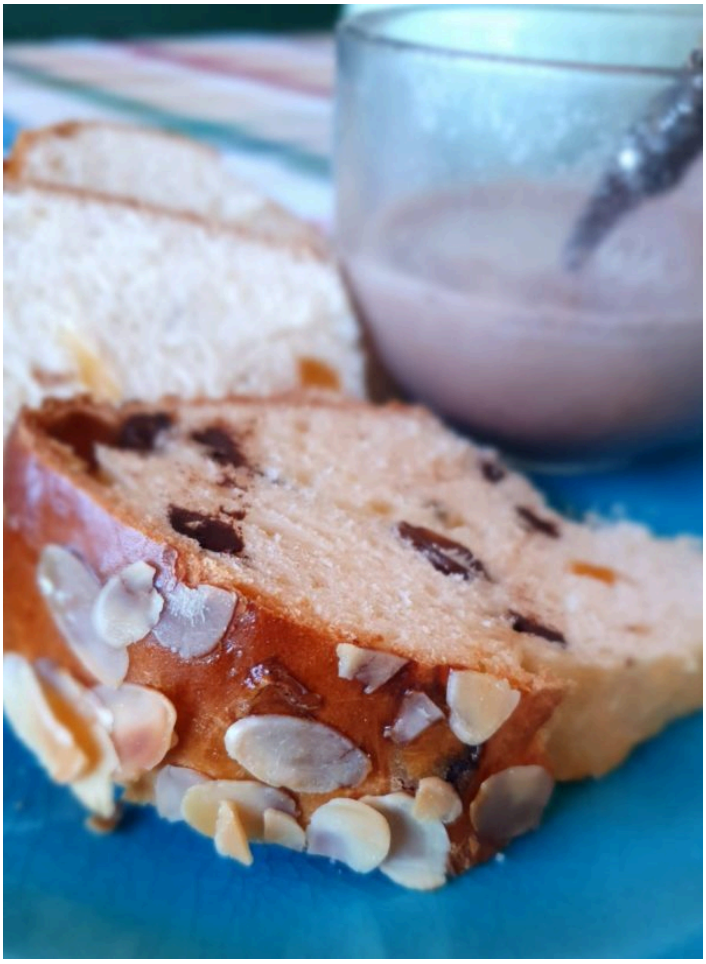
VEĽKONOČNÝ "MAZANEC" OD HUGA



Doprajte si na veľkonočné sviatky luxusné raňajky.
Veľkonočný "Mazanec" s kakaom je fantastický. Mazanec patrí k tradičným veľkonočným jedlám a jeho prípravu určite zvládnete! A vetre mi, stojí to za to. Postupujte pri príprave presne podľa môjho receptu. Okrem toho, že je to dobrota, ozdobí vám veľkonočný stôl.

Budete potrebovať:
Kvások:
2 dcl mlieka, 3 veľké lyžice kryštálového cukru, 25 gramov čerstvých kvasníc.
Cesto:
200 gramov hladkej múky
250 gramov polohrubej múky
1 vanilkový cukor
malú lyžičku soli (5 gramov)
kôru s jedného citróna
80 gramov masla
1 celé vajce
1 žĺtok
2 veľké lyžice rumu (Alebo rumová esencia. Ja som dal oboje.)
50 gramov hrozienok
40 gramov posekanej čokolády
50 gramov sušených marhúľ
mandľové lupienky

Postup:
Najskôr si pripravte kvások. Do teplého mlieka nasypte kryštálový cukor a rozdrobené kvasnice. Zľahka zamiešajte a nechajte odstáť minimálne 15 minút.
Do misy si zatiaľ pripravte: preosiatu múku, 1 vanilkový cukor, 1 celé vajce, soľ, rum alebo rumovú esenciu, 80 gramov mäkkého masla, (Ja som ho zabudol vybrať z chladničky, tak som ho nastrúhal). Prilejte hotový kvások a dôkladne miešajte v mixéri aspoň 8-10 minút. Cesto musí byť trochu tuhšie, nesmie sa liať.
Na koniec prisypte hrozienka, ktoré predtým namočíte do horúcej vody (môžete do nej priliať trochu rumu alebo esencie). Hrozienka je potrebné nechať vo vode aspoň pol hodinu a pred vložením do cesta vyžmýkať. Pridajte aj nasekané sušené marhule a na drobno nakrájanú čokoládu na varenie. Všetko dôkladne zamiešajte do cesta aspoň 1 minútu.
Hotové cesto vyberte z nádoby na múkou posypanú dosku. Zľahka ho vytvarujte do tvaru gule, vložte do misy, jemne posypte múkou, zakryte utierkou alebo fóliou a nechajte kysnúť na teplom mieste minimálne 1 hodinu. (cesto zdvojnásobí svoj objem)
Vykysnuté cesto vyberte na múkou posypanú dosku. Jemne ho poprekladajte a opäť vytvarujte

do tvaru gule. Na plech položte papier na pečenie. Na papier uložte do stredu vytvarované cesto. Zakryte utierkou a nechajte kysnúť ešte pol hodinu.
1 žĺtok zmiešajte s troškou mlieka a potrite ním pripravený bochník. Posypte mandľovými lupienkami. Do stredu nožom jemne prerežte krížik. Ja som urobil krížik veľmi veľký a cesto sa príliš roztvorilo. Ak sa vám to stane nič si z toho nerobte, na vynikajúcej chuti to nič nemení. Vložte do vyhriatej rúry na 170 stupňov a pečte presne 45 minút.
Po upečení, ešte pokiaľ je Mazanec horúci, potrite ho medom, ktorý pred tým zamiešajte s troškou vody.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo