

## Ingrediencie

250 g špaldovej celozrnej múky, 250 g hladkej múky, 50 g masla, kôra z jedného citróna, 2 žĺtky, 1 vajíčko, 100 g hrozienuk, rum, muškátový oriešok, 1 kocka droždia, 200 ml mlieka, 100 g hnedého cukru, štipku soli

## Postup

Do teplého mlieka rozdrobíme droždie, pridáme cukor, štipku soli a trochu múky, necháme vykysnúť kvások. V miske zmiešame múku, roztopený tuk, žĺtky, kvások, nastrúhanú citrónovú kôru, nastrúhaný muškátový oriešok, hrozienka vopred namočené v rume a vypracujeme cesto. Cesto necháme na teplom mieste hodinu kysnúť. Potom spacujeme bochník, ktorý necháme podkysnúť. Vrch nastrihneme nožnicami do kríža a potrieme ho rozšľahaným vajíčkom. Pečieme pri teplote 190 stupňov cca 20 minút. Potom teplotu stiahneme na 170 stupňov a mazanec dopečieme. Po vychladnutí ho posypeme cukrom.



# Špaldový mazanec

Pondelok, 25 Marec 2013 15:23

---

