Recept na velikonoční mazanec – na Plzeňsku bochánek

https://varimesmarcelou.cz/domaci-pekarna/recept-na-velikonocni-mazanec-na-plzensku-bochanek.html

Upéct chutný a zároveň krásně vypadající mazanec je někdy tvrdý oříšek. Budete-li chtít rodinu překvapit chutným a zároveň i pěkně vypadajícím bochánkem, pusťte se společně se mnou do pečení.

Z dále uvedeného množství surovin uděláte 2 bochánky o průměru cca 15 cm nebo 1 velký bochánek. Já dělám raději dva menší.

Všechny ingredience na bochánek by měly mít pokojovou teplotu.

Všechny suroviny, s výjimkou mléka, si proto připravte již den předem, odvažte si je a nechte na kuchyňské lince. Do rána, než začnete s přípravou bohcánků, získají potřebnou pokojovou teplotu.

Suroviny na bochánek

- 120 g hladké mouky
- 240 g polohrubé mouky
- 20 g kvasnic
- 140 ml vlažného mléka
- 80 g moučkového cukru
- 65 g změklého másla
- 1 kávová lžička soli
- 1 čajová lžička medu
- 20 ks rozinek, překrojených na polovinu a smíchaných s rumem
- 20 ml rumu (tuzemák Božkov)
- 10 ks rozkrájených mandlí
- 1 celé vejce (důkladně rozšlehané ponorným mixerem)
- Plech na pečení
- Pečící papír o rozměru velkosti plechu na pečení

RADA Na odměřování malého množství tekutin používám odměrku od sirupu proti kašli. Je to dobrý a přesný pomocník.

Postup přípravy velikonočního mazance

Obě mouky v míse smícháme. Následně si na talíři připravíme kvásek. Do hlubokého talíře nadrobíme kvasnice, pokapeme je medem a posypeme 1 polévkovou lžící moučkového cukru (z celkového připraveného množství cukru). Vše zalijeme polovinou připraveného mléka pokojové teploty.

Když se kvasnice rozpustí, celý obsah talíře důkladně promícháme lžící. Povrch poprášíme moukou (stačí 2 polévkové lžíce) a necháme zakryté kynout. Kvásek nám nejdéle do 30 minut udělá velkou čepici.

Aby se kvásek nepřilepil na utěrku, dávám pod ní již předem přes talíř naběračku.

Nyní do připravené smíchané směsi mouky přidáme sůl. Z domácí pekárny vyndáme nádobu.

Vlijeme do ní zbytek mléka pokojové teploty, přidáme polovinu rozšlehaného vajíčka, vykynutý kvásek, změklé máslo, zbylý cukr a nakonec se solí již smíchanou směs mouky.

Nádobu vložíme do domácí pekárny a zapneme program na „těsto“. Po zaznění signálu přidáme rozinky s rumem.

TIP Do rumu a rozinek můžete přidat kávovou lžičku skořice. Bochánku to dodá jiný rozměr.

Hotové těsto vyklopíme na pomoučený vál. Chcete-li dva bochánky – mazance, těsto rozdělíme ostrým nožem na dvě stejně velké části.

RADA Těsto již nepřekládáme ani nehněteme.

Pouze dlaněmi vytvoříme kulaté bochníčky. Přeneseme je na plech pokrytý pečícím papírem a necháme kynout bochánky dalších 60 minut. Bochánky se tak celé krásně zakulatí a nabydou.



Kynoucí bochánek na plechu *Zdroj: Marcela Hackerová*

Troubu si zapneme a nastavíme teplotu na 180°C. Po 60 minutách kynutí na plechu potřeme mazance rozšlehaným vajíčkem. Na vrcholu každého mazance nůžkami na drůbež prostřihneme kříž a povrch posypeme plátky mandlí.



Vykynutý bochánek potřený vajíčkem a posypaný plátky mandlí *Zdroj: Marcela Hackerová*

Plech vložíme do vyhřáté trouby a pečeme 20 minut na 180°C. Po 20 minutách překryjeme mazance alobalem. Teplotu současně snížíme na 150°C a dopékáme 30 minut.



Upečený mazanec na plechu *Zdroj: Marcela Hackerová*

Když mazance vyndám z trouby, mám z nich radost. Povedly se. Zkuste mazance - bochánky upéct. Rozhodně vás nezklamou.