

Mazanec

Hanka Bauerová

Ingredience

- mouka polohrubá — 0,5 kg
- mouka hladká — 0,5 kg
- máslo — 1
- 1 menší hrnek cukru krupice
- citronová kůra
- cukr vanilkový
- žloutek — 4
- kvasnice
- velká špetka soli
- asi $\frac{1}{4}$ l mléka
- rozinky, mandle, ořechy

Postup

Smícháme vše sypké, máslo se žloutky rozpustíme v mléku a přidáme k mouce. Hněteme v ruce! Necháme kynout aspoň 3 hodiny. Uděláme 2 bochánky, nařízujeme na nich kříž, pomatleme žloutkem smíchaným s kapkou vody a pečeme 10 minut při 180 st.C a pak 40 - 50 minut při 150 st. C.