

# Mini mazance

Na Velikonoce vždycky pečú beránka i mazance. Klasický velký mazanec má tendenci se hodně rozlézt do stran nebo bývá po stranách vysušený, aby se propekl ve středu, proto jsem vymyslela recept na tyto mini mazance.

---  
Doba přípravy | 30 minut + kynutí a pečení  
Počet | 6 mazanců, každý o váze 130 g  
Recept je vegetariánský.  
---

## INGREDIENCE

### Kvásek

- 50 ml plnotučného mléka
- 21 g čerstvého droždí
- 1 lžíce třtinového cukru
- 1 lžíce hladké mouky (může být špaldová)

### Těsto

- 50 g rozinek (dopředu naložených ve 20 ml rumu)
- 100 g másla
- 60 ml mléka
- 60 g třtinového cukru
- 2 vejce (1 do těsta a 1 na potřetí)
- 250 g hladké mouky (může být špaldová) + *trochu navíc na posypání těsta*
- 100 g hrubé mouky
- špetka soli
- 50 g plátkových mandlí
- *pečicí papír*

## POSTUP

### Příprava

1. Rozinky dám do misky a zaliju rumem – ideální je pár hodin, ale i hodina bude stačit.
2. Všechny suroviny z lednice vyndám alespoň hodinu před tím, než začnu připravovat těsto. Rovnou také rozehřeju máslo a nechám ho zchladnout.

### Kvásek

1. Založím kvásek – lehce ohřeju mléko, do kterého rozdrobím droždí, přidám cukr a zasypu moukou. Nádobu s kváskem překryju utěrkou a dám na teplé místo vzejít. V závislosti na teplotě to trvá 10–15 minut.

### Těsto

1. Do velké zadělavací mísy naliju mléko, přisypu cukr, rozklepnu vejce, přiliju také zchladlé máslo a přisypu obě mouky a sůl. Na závěr přiliju vzešlý kvásek. Zadělám hladké těsto. Jde to vařečkou, ale pohodlnější je to v kuchyňském robotu pomocí nástavce typu hák. V robotu trvá těsto zadělat 5–7 minut. Jakmile je těsto kompaktní, přidám rozinky a pomocí háku nechám zapracovat.
2. Připravené těsto posypu hladkou moukou a mísu zakryju utěrkou. Nechám 1–2 hodiny kynout. Potřebuju, aby těsto zdvojnásobilo objem.
3. Vykynuté těsto rozdělím na 6 stejně velkých dílů. Každý díl bude mít mezi 125–130 g.
4. Z každého kousku vytvaruju kouli, kterou položím na plech s pečicím papírem. Plech překryju utěrkou a nechám kynout ještě 30 minut.
5. Začnu předehřívat troubu na 160 °C (horní a spodní ohřev).

6. Před pečením je potru rozšlehaným vejcem a štědře posypu mandlemi.
7. Peču asi 30 minut.

### **Tipy na obměny**

Zkuste do těsta přidat semínka z ½ vanilkového lusku, špetku nastrouhaného oříšku na ¼ lžičky drceného kardamomu. Pokud nechcete rozinky namáčet v rumu, namočte je v černé čaji nebo ve vodě, ať změknu.