

Vánočka/mazanec od Ivy



1 kg polohrubé mouky
20 dkg másla
15 dkg cukru moučka
špetka soli
2 žloutky
1 dl oleje
4 dl mléka
80 g droždí (dávám 1,5 kostky)
rozinky (kandované ovoce
oloupané a nasekané mandle

- na vál mouku, špetku soli, žloutky, olej, cukr moučku, rozinky
- do rendlíku ohřát mléko se lžičkou cukru a do vlažného mléka rozdrobit droždí – za ¼ hodiny vyběhne kvásek
- kvásek zapracovat do směsi na vále, potom těsto asi tak třikrát rozválet na placku a postupně vtírat kulatým nožem změkklé máslo
- těsto nechat vykynout tak 2,5 – 3 hodiny, uplést vánočku/vytvarovat mazanec a nechat na plechu ještě tak ½ hodiny kynout. Potřít vajíčkem, posypat mandlemi a šup do trouby
- po vytažení z trouby ještě horké polít silným hodně sladkým grogem