Velikonoční bochánek (mazanec)

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

3 dl	mléko
40 g	droždí
750 g	prosátá mouka (polovinu hladké a polovinu hrubé)
140 g	cukr
1 ks	vanilkový cukr
180 g	máslo
1 špetka	sůl
3 ks	žloutek
1 lžička	citronová kůra
40 g	rozinky
3 lžíce	tuzemák
50 g	mandle
1 ks	vejce na potření
	plátky mandlí (popř. ovesné vločky) na ozdobu
	moučkový cukr

Postup přípravy

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí a necháme na teplém místě vzejít kvásek. V míse rozmícháme mouku, cukr, vanilkový cukr, máslo a sůl. Zaděláme kváskem, přilijeme žloutky a přidáme citronovou kůru. Vše vymícháme v hladké, tužší těsto. Přidáme rozinky namočené v tuzemáku (i s tuzemákem) a mandle. Poprášíme moukou a necháme zakryté v teple asi hodinu odpočívat. Pak na plech vytvarujeme jeden velký nebo dva menší bochánky a necháme ještě asi půl hodiny kynout. Před vložením do trouby nahoře bochánek křížem „nastřihneme“ a oblepíme proužky pečicího papíru, aby bochánky vyběhly nahoru a ne do stran. Poté potřeme rozšlehaným vajíčkem (aby měl bochánek zlatavou barvu), posypeme plátky mandlí (popř. ovesnými vločkami) a dáme péct do předem vyhřáté trouby. Po zapečení (asi po 10 až 15 minutách) proužky odstraníme. Pečeme dalších 30 až 45 minut při 175°C. Po upečení bochánek pocukrujeme moučkovým cukrem a můžeme podávat.