Recept na velikonoční mazanec – na Plzeňsku zvaný bochánek

https://www.varimesmarcelou.cz/recept-na-velikonocni-mazanec---na-plzensku-zvany-bochanek

Upéct chutný a zároveň krásně vypadající mazanec nebo také bochánek, tradičně na Bílou sobotu, to je někdy tvrdý oříšek, ale opak je pravdou. Budete-li chtít rodinu překvapit chutným a zároveň i pěkně vypadajícím bochánkem, pusťte se společně se mnou do pečení. Je to snadné, jenom se nebát.

Z množství surovin uvedeného v receptu připravíte 2 bochánky o průměru 15 cm nebo 1 velký bochánek. Já dělám dva menší.

PAMATUJTE: Suroviny na bochánek by měly mít stejnou - 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)

Dále si připravíme

- Plech na pečení
- Pečící papír o rozměru velkosti plechu na pečení

Způsob přípravy – v domácí pekárně

Doba přípravy - kvásek 20-30 minut; kynutí bochánků 60 minut; pečení 50 minut

Pečení – 20 minut na 180 °C; dopečení přikryté alobalem 30 minut na 150 °C

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

Postup přípravy velikonočního mazance

Všechny suroviny, s výjimkou mléka, si připravte den předem a odvažte. Nechte je všechny v pokojové teplotě do druhého dne.

Druhý den si nejdříve smícháme v míse obě mouky a nejprve si odděleně připravíme kvásek.

Na kvásek si 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 z připraveného množství) a necháme zakryté kynout.

Kvásek nám nejdéle do 30 minut udělá velkou čepici. Aby se nepřilepil na utěrku, dávám již předem přes talíř naběračku.

Vrátíme se k mouce. 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 připravenou směs mouky se solí. .

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. Skořice dodá našemu Bochánku jiný rozměr.

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

RADA: Hotové těsto již dále nepřekládáme ani nehněteme.

Dlaněmi vytvoříme 2 kulaté bochníčky. Přeneseme je na plech pokrytý pečícím papírem a necháme

bochánky kynout dalších 60 minut. Bochánky se tak celé krásně zakulatí a nabydou.

Troubu si zapneme a nastavíme teplotu na 180°C.

Po 60 minutách kynutí na plechu potřeme oba bochánky-mazance rozšlehaným vajíčkem. Na vrcholu každého mazance nůžkami na drůbež prostřihneme kříž (nebo žiletkou prořízneme kříž) a povrch mazance posypeme plátky mandlí.

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 dalších 30 minut.

Když mazance vyndám z trouby, mám z nich velkou radost. Povedly se. Upečte si bochánky-mazance i Vy. Rozhodně vás nezklamou.