

# Mandlový mazanec na bílou sobotu

## Těsto:

30g čerstvého droždí  
200ml vlažného mléka  
120g moučkového cukru  
250g polohrubé mouky  
250g hladké mouky  
1 sáček vanilkového cukru  
špetka soli  
špetka muškátového květu  
1 lžička citronové kůry  
3 žloutky  
150g másla  
2 lžíce oleje  
70g rozinek namočených v rumu  
100g plátků loupaných mandlí  
1 vejce na potření



Droždí rozdrobíme do 100 ml vlažného mléka, přidáme 2 lžičky cukru, 1 lžici polohrubé mouky a necháme vzejít na teplém místě kvásek. V míse smícháme obě mouky s cukrem, vanilkovým cukrem, solí, muškátovým květem a citronovou kůrou.

K sypké směsi přidáme kvásek a žloutky rozšlehané ve zbylém mléce. Zlehka promícháme. Přilijeme rozpuštěné vlažné máslo a olej a pečlivě propracujeme. Těsto zformujeme do bochánku a necháme na teplém místě kynout asi hodinu, až zdvojnásobí objem.

Rozinky scedíme z rumu a spolu s 2/3 mandlí zapracujeme vykynutého těsta. Pak z něj znovu vytvarujeme bochánek. Položíme ho na plech vyložený pečicím papírem a necháme ještě 20-30 minut kynout v teple.

Bochánek potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme zbylými mandlemi. Uprostřed lehce nastříháme do křížku. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 200°C asi 10 minut. Pak teplotu snížíme na 160°C a dopékáme asi 30-40 minut.