Velikonoční mazanec s tradičním Lipánkem

1, 5 hodiny

náročnost ●●○○

Ingredience (na 2 menší mazance)

- 100 g Jihočeského másla
- 2 žloutky
- 1 lžíce rumu
- 50 g rozinek
- 30 g droždí
- 500 g polohrubé mouky
- 150 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 50 g tradičního Lipánka
- 100 g cukru
- 1/3 lžičky soli
- 1/2 vanilkového cukru
- 1/2 lžičky citronové kůry

Návod na přípravu:

Z malé části vlažného mléka, droždí, lžíce cukru a lžíce mouky si připravíme kvásek. Smícháme zbytek mouky, sůl, rozinky, cukr, vanilkový cukr a citronovou kůru. Přidáme žloutky, zbylé mléko, rum, rozpuštěné máslo, Lipánka a kvásek. Vypracujeme hladké těsto. Necháme cca jednu hodinu vykynout. Poté rozdělíme na dva díly a vytvarujeme bochánky. Přikryjeme utěrkou a necháme cca 15 minut odpočinout. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C 10 minut. Po uplynutí této doby snížíme teplotu na 150 °C a pečeme dalších 45 minut. Podáváme namazané oblíbeným Lipánkem.