

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Mazanec s kváskem

Poolish (5 hodin dopředu):

125 g polohrubé mouky
125 g mléka
5 g droždí

75 g aktivní kvas (5 hodin dopředu)

Ingredience:

375 g hladké mouky
+ kvas (75 g)
+ poolish
100 g mléka
4 žloutky
80 g cukru
3 g soli
150 g másla (měkké)
1 citronová kůra
rozinky v rumu
mandle na posypání

Postup na poolish:

- › Míchat všechny ingredience dohromady. Přikrýt. Nechat 5 hodin kvasit.
- › 75 g aktivní kvas (5 hodin dopředu): 15 g kvásek (starý) přidáme 35 g hladké mouky a 30 g vody (30°C). Za 5 hodin by mělo být dvakrát větší a připraven stejně jako poolish. (Při tomto poměru zbývá 5 g kvásku na další pečení.

Postup mazanec:

- › V mixovací misce smíchej hladkou mouku, citronovou kůru, mléko, žloutky, cukr, sůl, poolish a kvas. Míchej na první rychlost dokud nejsou všechny ingredience zkombinovány. Cca 5 – 6 minut. Nech odpočívat 15 min.
- › Poté znovu promíchej na první rychlost asi 8 až 10 minut, dokud těsto nevypadá hladce a nelepí se od okrajů mísy. To je znamení, že můžeš přidat máslo. Přidej máslo nakrájené na kousky. Přidávej postupně po kostkách, dokud se vždy jedna nezakomponuje. Nakonec přidej rozinky v rumu. Nech odpočívat 2 hodiny.
- › První hodinu 2 překlady a druhou hodinu další. Tvaruj mazanec a nech přes noc na chladnějším místě asi 18 – 20 °C. Ráno, když se probudíš, bude vše připraveno k pečení.
- › Předehřej troubu na 200 °C. Mazanec potřes vejcem. Udělej tradiční křížek a posypej mandlemi.
- › Peč na 200 °C po dobu 10 minut. Poté sniž teplotu na 170 °C a přikryj pečícím papírem namočeným ve vodě. Peč dalších 40 minut.