

# Pistáciové mini mazance

S rozinkami, nebo bez? Letos přeci s pistáciemi. Navíc v podobě roztomilých mini mazanců, které se oproti velkým mazancům neroztečou do strany nebo nehrozí, že by se po stranách vysušily.

---  
Doba přípravy | 30 minut + kynutí a pečení  
Počet | 6 mini mazanců  
Recept je vegetariánský  
---

## INGREDIENCE

### Kvásek

- 50 ml plnotučného mléka
- 21 g čerstvého droždí
- 1 lžičce třtinového cukru
- 1 lžičce hladké mouky (může být špaldová)

### Těsto

- 100 g másla
- 60 ml mléka
- 60 g třtinového cukru
- 2 vejce (1 do těsta a 1 na potřetí)
- semínka z ½ vanilky
- 250 g hladké mouky (může být špaldová) + *trochu navíc na posypání těsta*
- 100 g hrubé mouky
- špetka soli
- 100 g pistácií @mixit (50 g do těsta, 50 g na závěr)
- *pečicí papír*

### Náplň (nemusí být)

- 50–100 g pistáciové Mixitelly @mixit

## POSTUP

### Příprava

1. Všechny suroviny z lednice vyndám alespoň hodinu před tím, než začnu připravovat těsto. Rovnou také rozehřeju máslo a nechám ho zchladnout. Pistácie nasekám nahrubo.

### Kvásek

1. Založím kvásek – lehce ohřeju mléko, do kterého rozdrobím droždí, přidám cukr a zasypu moukou. Nádobu s kváskem překryju utěrkou a dám na teplé místo vzejít. V závislosti na teplotě to trvá 10–15 minut.

### Těsto

1. Do velké zadělavací mísy naliju mléko, přisypu cukr, rozklepnu vejce, přidám vanilku, přiliju také zchladlé máslo a přisypu obě mouky, sůl a vzešlý kvásek. Zadělám hladké těsto. Jde to vařečkou, ale pohodlnější je to v kuchyňském robotu pomocí nástavce typu hák. V robotu trvá těsto zadělat 5–7 minut. Jakmile je těsto kompaktní, přidám 50 g nasekaných pistácií a pomocí háku nechám zapracovat.
2. Připravené těsto posypu hladkou moukou a mísu zakryju utěrkou. Nechám 1–2 hodiny kynout. Potřebuju, aby těsto zdvojnásobilo objem.
3. Vykynuté těsto rozdělím na 6 stejně velkých dílů. Každý díl bude mít mezi 125–130 g.
4. Z každého kousku vytvaruju kouli, kterou položím na plech s pečicím papírem. Plech překryju utěrkou a nechám kynout ještě 30 minut.

*UPGRADE | doprostřed mazance dám lžičku pistáciové Mixitelly. Lépe se s Mixitellou manipuluje, když je z lednice.*

5. Začnu předehtřivat troubu na 160 °C (horní a spodní ohřev).
6. Před pečením je potru rozšlehaným vejcem a štědře posypu pistáciemi.
7. Peču asi 30 minut.