

Veka

Upéct veku je velmi jednoduché, zkuste to. Chutná úplně jinak než ta z obchodu.

Příprava: 20 minut

Kynutí: 1 hodina + 20 minut

Pečení: 20 minut

NA 3 VEČKY

400 g hladké mouky

30 g droždí

250-300 ml vody

4 lžíce olivového oleje

2 lžičky soli

1) Mouku nasype do hlubší mísy, uprostřed udělejte důlek, do kterého rozdrobte droždí. Zalijte vlažnou vodou a nechejte kvásek vzejít.

2) Přidejte dvě lžíce olivového oleje, sůl a zbytek vody. Vypracujte důkladně asi pět minut hladké těsto. Těsto přikryjte a nechejte hodinu kynout.

3) Z vykynutého těsta vytvořte tři válečky a nechejte ještě 20 minut kynout.

4) Předehřejte troubu na 190 °C. Před pečením potřete veku zbývajícím olejem a pečte v předehřáté troubě asi 20 minut.

