

# Veka

**Kategorie:** [Ostatní](#)

**Autor:** kuchtik.honza



## Suroviny

- Hladká mouka 2.5 hrnek
- Voda 1.5 hrnek
- Olej 3 lžíce
- Droždí 0.5 lžíce
- Sůl 2 lžička

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Snídaně

**Země:** Česká republika

## Postup:

Mouku nasypeme do hlubší mísy, uprostřed uděláme důlek, do kterého dáme kvasnice, zalijeme vlažnou vodou a necháme kynout. Pak přidáme ostatní suroviny, promícháme a vypracujeme ne příliš husté těsto. Necháme ho v teple kynout asi 1-1,5 hodiny.

Z vykynutého těsta vytvoříme dva válečky. Necháme je ještě chvíli kynout a pak je dáme na vymazaném plechu péct do předehřáté trouby. Pečeme při 180 °C dozlatova. Zda je veka hotová, zkusíme špejlí.