

Veka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mouka hladká 2.5 hrnek
- voda 1.5 hrnek
- olej 3 lžíce
- droždí 0.5 lžíce
- sůl 2 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

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.