

Domácí vecka II.

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- hladká mouka 2.5 hrnek
- voda 1 hrnek
- sůl 2 lžička
- olivový olej 2 lžíce
- droždí 3.4 kostka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

1. Do mísy nasypeme prosátou mouku, uprostřed vytvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, zalijeme trochou vlažné vody, necháme vzejít kvásek
2. Přidáme 2 lžíce olivového oleje, 2 lžičky soli a hrnek vody, rukama v míse vypracujeme hladké těsto, z kterého vytvarujeme velký bochník, přikrytý čistou utěrkou necháme 1 hodinu kynout
3. Vykynuté těsto rozdělíme na 3 části, z kterých vyválíme válečky, ty pak necháme na plechu vyloženém papírem na pečení ještě 20 minut kynout
4. Veky potřeme olivovým olejem a dáme péci do trouby vyhřáté na 190 °C, pečeme 20 minut dozlatova.

Poznámka:

3 porce = 3 vecky

během pečení potíráme slunečnicovým olejem