

# Chlebičková veka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hladká a polohrubá mouka 30 g
- Rozpuštěný tuk 10 g
- Droždí 1 ks
- Mléko 3 dl

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

droždí, cukru, lžíce mouky a mléka připravíme kvásek. Do mísy si připravíme mouku, sůl do ní promícháním rozptýlíme, přidáme rozpuštěný tuk nebo olej a přilijeme vykynutý kvásek. Zalijeme vlažným mlékem (ale stačí voda) a vypracujeme těsto, které dáme kynout na teplé místo. Totéž těsto můžeme vypracovat v domácí pekárně, pouze droždí nahradíme sušeným. Po vykynutí těsto vyklopíme na mírně pomoučený vál, rozdělíme na 3 díly, vytvarujeme podlouhlé šišky a uložíme je na plech vymazaný tukem nebo vyložený pečícím papírem. Necháme asi 15 minut kynout, pak potřeme vlažnou vodou a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme při 200°C asi 35 minut.