

Výborná světlá veka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 1 lžička
- droždí 1 kostka
- olej 5 lžíce
- polohrubá mouka 650 g
- sůl 2 lžička
- mléko 350 ml

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si připravíme kvásek. Do hrnečku rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru, zalijeme trochou vlažného mléka a necháme vykynout.

Do mísy prosejeme polohrubou mouku a přidáme mléko, olej, sůl a vzešlý kvásek. Zaděláme těsto a necháme ho asi tak půl hodiny kynout. Doba kynutí závisí na teplotě v místnosti. Těsto lépe kyne v teple.

Vykynuté těsto vyklopíme na vál, rozdělíme na polovinu a z každého kusu těsta vyválíme jednu veku. Vyválené veki necháme ještě na plechu nakynout a pak je dáme upéct do trouby. Já nechávám veki péct kolem 20 minut při 170 °C.

Výbornou světlou veku necháme vychladnout a potom ji můžeme nakrájet a použít na obložené chlebičky. Plátky veku podáváme také jako přílohu k jídlu.