0012.veka

Kategorie: Housky/rohlíky/bagety

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

290 ml mléka
2 lžičky soli
1 lžička citronové šťávy (může být citrónka)
2,5 lžičky sušeného nebo větší 0,5 čerstvého droždí

Postup

Těsto může být hustější, proto případně dolijeme trochu mléka nebo vody.

Pokud chceme péct veku v troubě, droždí stačí 1,5 sušeného nebo necelá 1/2 čerstvého. Program Těsto
Po vykynutí těsto propracujeme, vytvarujeme dvě veky, naskládáme na plech s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečícím papírem a necháme kynout pod utěrkou 30 - 40 minut. Pak pomašlujeme žloutkem a dáme péct do vyhřáté trouby. Pečeme při cca 200°C / 15 - 17 minut. Hotové veky ihned sundáme z plechu na mřížku.

Poznámka

Nastavení pekárny: Program Rychlý