



VEKA nejen na chlebíčky

RECEPT na dvě veku:

- 500 g hladké mouky
- 10 g soli
- 125 ml mléka
- 160-180 ml vody
- 20 g čerstvého droždí
- 2 žloutky
- 50 g másla nebo sádla
- lžičku cukru

Do vlažného mléka dejte cukr, rozdrobte droždí a nechte vzejít kvásek. Prosátou mouku se solí dejte do mísy, přidejte vodu, žloutky a kvásek. Začněte zpracovávat těsto, až po chvíli přidejte kousky změkklého másla. Těsto zakryjte a na teplém místě nechte kynout, až zdvojnásobí svůj objem.

Vykynuté těsto rozdělte na moukou podsypané ploše na dva díly. Z každého vyválejte obdélník a stočte do rolády. Opatrně přeneste na plech vyložený papírem na pečení a upravte. Já používám [plech Easy2Clean](#) od Electrolux s keramický povrchem, na který není papír potřeba :) Veku postříkejte pomocí rozprašovače vodou a nechte vykynout.

Mezitím si předehejte troubu **na 200 stupňů (horní/dolní ohřev)**. Já používám na kynuté těsto [program s připáčováním](#) a pečú při teplotě 190 stupňů. Pozor, při tomto programu je potřeba ještě před zapnutím trouby nalít na dno studenou vodu. Více informací o programu s připáčováním najdeš [tady](#).

Vykynuté veku postříkejte znovu vodou a pečte v dobře vyhřáté troubě asi 10-12 minut, pak stáhněte teplotu na 180 stupňů a dopékejte až jsou hezky do zlatova. Ihned po vytažení veku znovu postříkejte vodou. Nechte vychladnout a můžete krájet a použít dle libosti :)