Chlebíčková veka z domácí pekárny

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: **6**

2096 kalorií , **10 g** cukrů , **38 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/chlebickova-veka-z-domaci-pekarny

Příprava

Do nádoby pekárny vlijeme mléko, přidáme změklou Heru, strouhaný brambor, mouku, sůl, cukr a droždí. Zapneme program těsto. Po skončení programu těsto rozdělíme na polovinu a z každé utvoříme veku. Veky dáme na plech,vyložený pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a necháme ještě chvíli kynout. Pak vložíme do trouby, vyhřáté na 180°C a pečeme dozlatova asi 30-40 minut.

Tip k receptu

Tyhle veky jsou dobré i jako předkrm z pizzerie, s bylinkovým máslem. Změklé máslo utřeme se lžičkou sušeného česneku, trochou pepře, soli a kořením na bylinkové máslo od firmy Rossk. Máme vyzkoušeno z normálního i z pomazánkového másla a obě varianty jsou dobré.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 300 ml mléka
- 30 g Hery
- 2-3 lžičky soli
- 2 lžička cukru krupice
- 1 vařený brambor
- 20 g droždí (kvasnice)
- 1 vejce

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Pečivo a produkty domácí pekárny