Rychlá veka z domácí pekárny

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: **3**

1651 kalorií , **8 g** cukrů , **28 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Sonia005

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

Příprava

Do domácí pekárny nalijeme vodu, přidáme hladkou mouku, sůl, olivový olej a rozdrobíme droždí. Zapneme program těsto a necháme zpracovat těsto. Mezitím si formu na srnčí hřbet vyložíme pečícím papírem. Jakmile je těsto hotové, přesuneme jej do formy a necháme ještě 20 minut vykynout. Troubu si rozehřejeme na 190°C a veku do ní vložíme, pečeme 10 minut a poté snížíme teplotu na 150°C. Dopečeme. Veku vyjmeme a necháme vychladnout. Poté můžeme podávat.

Ingredience

- 400 g hladké mouky
- 250-300 ml vlažné vody
- 2 lžička soli
- 3 lžíce olivového oleje
- 30 g droždí

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny