

Chlebičková 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 změkrou 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 veka 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 nenáročná,
Klasika, Pečivo a produkty domácí pekárny

