



## Veka na chlebíčky

**Na veku budete potrebovať:**

**250 g hladkej pšeničnej múky, 140 g mlieka, 30 g masla,  
5 g sušeného droždia, 5 g soli, 5 g cukru**

A takto na to:

Z droždia, teplého mlieka a cukru vypracujte kvások. V mise kuchynského robota zmiešajte múku a soľ, pridajte kvások, maslo a cesto mieste asi 10 minút. Vypracované cesto preložte do maslom vymastenej misy, prikrite fóliou (my bežne používame kúpacie čiapky, ktoré zoženiete v každej drogérii a môžete ich opakovane používať) a nechajte kysnúť na teplom mieste cca 90 minút.

Z vykysnutého cesta vyformujte veku, preložte na plech vystlaný papierom alebo silikónovou podložkou a znova zakryte (v našom prípade používame väčší plastový box) a nechajte kysnúť ďalších 30-45 minút.

Veku pečte pri teplote 180 °C 30-35 minút.