

## Houstičky vegan

---

na 18 kusů:

420 ml rostlinného mléka

3/4 kostky čerstvého droždí (30 g)

1 lžička cukru

celkem 760 g mouky (pšeničné hladké, špaldové či chlebové)

45 g oleje

3 lžičky soli

Z vlažného mléka, droždí a cukru necháme vzejít kvásek. V pekárně či robotu necháme všechny suroviny propracovat. Těsto by mělo mít konzistenci asi jako na vánočku, doladíme tedy moukou nebo mlékem podle potřeby. Necháme v teple asi půl až 1 h kynout. Po vykynutí na dvojnásobek těsto rozdělíme na 18 kousků, vytvarujeme/upleteme a opět necháme v teple přikryté hezky nakynout (asi půl hodinky). Porosíme vodou, posypeme solí a kmínem, mákem či jinými semínky. Pečeme cca 12 minut v předehřáté troubě na 240 °C.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---