

Hranatá veka z droždí

300 g vlažného rostlinného mléka či vody

1/3 čerstvého droždí (asi 14 g)

2 lžičky cukru

40 g oleje

celkem 500 g pšeničné mouky (větší podíl hladké nebo polohrubé a částečně chlebové mouky nebo špaldové)

1,5 lžičky soli

Veškeré suroviny od tekutých po suché svěříme pekárně a upečeme na oblíbený program. (U nás Panasonic SD 2500, program 2, velikost L, kůrka tmavá.)

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