

## Ruměnky vegan

---

100 g lievito madre

(kousek lievito madre z ledničky dopředu rozmícháme s 35 g vlažné vody a 70 g polohrubé mouky)

150 g ovocného pyré (např. jablečného)

50 g moučkového hnědého cukru

50 g oleje

50 g žitné chlebové mouky

200 g pšeničné hladké mouky

špetka soli

šestinka droždí (7 g)

2 polévkové lžíce aquafaby

1 polévková lžíce rumu

1 polévková lžíce kakaa

1 polévková lžíce perníkového koření

na polevu:

3 polévkové lžíce práškového hnědého cukru

1 polévková lžíce rumu

1 polévková lžíce horké vody

Těsto nechám vypracovat v domácí pekárně. Nejprve vložím tekuté suroviny, pak suché a zapnu program na těsto. Po vypracování a nakynutí na dvojnásobný objem těsto rozdělím na 2 části, rozválím na tloušťku cca půl centimetru, přenesu na pečící papír, rozkrájím rádýlkem na kousky a pečou ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 12 minut. Ihned po upečení potřu rumovou polevou. V případě preferencí sladšího mlsání lze ještě pocukrovat.

Chutná obměna je zabalit do těsta polovinu sušené švestky a vytvořit minibočánky. Doba pečení se musí přizpůsobit velikosti bochánků, většinou pak pečou 15 až 20 minut.

---

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