

# DOMÁ•CÁ• VEKA OD FLORENTÁ•NY

Neděle, 20 prosinec 2020

Těsto na veku i na rohlíky obsahuje celkem dost tekutiny, takže jakmile ho začnete zadávat, pomyslete si něco o tom z tohoto poměru surovin nikdy nemůže vzniknout tvrdé těsto. Vydržte minutu nebo dvě hneď těsto v robotu a hneď tvrdě odvoláte; mouka tekutinu nasaje, hněteněm se to ještě podpoří a celá máš robotu se během hněteně v Mouku přidejte, pouze pokud by těsto i po 10 minutách hněteně vypadalo příliš mokré a lepivé a ulpěvalo na stěny.

Domácí veka

Suroviny

500 g hladké mouky

15 g čerstvého droždí

300 ml vlažné mláčky (pozor, aby nemělo teplotu větší než 40 stupňů!)

1/2 lžíce cukru

10 g soli

80 g másla

1 vejce nebo 1 lžička loutek nebo 1 bílek na potření

Postup

1. Droždí uměťte do menší misky, posypte cukrem a rozčichávejte vidličkou pokud možno na kaši. Zasypte lžíce mouky z předem odváženého množství, přimíchejte těstovinu mláčky, rozměchejte a nechte 10 minut zpěnit na kvásek. Pokud se po deseti nebo patnácti minutách v misce nic neděje, začněte znovu s novým droždím, toto spíše věčněm spájkem a těsto vám nenadzvedne.

2. Mouku směchejte se solí a máslím nakrájeným na kostičky. Vložte do kuchyňského robota s hnětacím hárkem a nechte minutu proměchat, vznikne suchá hrubá drobenka. K němu přimíchejte zbytek mláčky a zpěněnou kvásek a nejprve na nízkou rychlost, potom na střed nebo dva vyšší, nechte hneď 8-10 minut, až vznikne hebké, těmle nepřipíchně těsto, máškké a poddajné jako plastelína. Zdá-li se vám v průběhu příliš suché, přimíchejte lžíce nebo dvě mláčky, anebo přidejte mouku, pokud je tak vlhké, že se lepí na mášsu i po několika minutách hněteně (zpočátku se lepí mášše, dokonce by se lepilo mášlo). Přesně polovina poměru vždy trochu závisí na kvalitě mouky.

3. Hněteně těsto vložte do mášsy lehce vytřeně olejem, zakryjte ho fólií, aby neosychalo, a nechte přimí pokojově teplotě kynout 50-60 minut, až získá dvojnásobnou objem. Někdy těmleba čekat, až zaplně celou mášsu. Āte se dvojnásobkem.

4. Plech na pečeni vyložíte pečícím papírem.

Těsto vyklopte z misky a rozkrojte ho na polovinu. Každou rukama vytvarujte do tvaru delšího obdélníku a ten přeložíte na třetinu, čímž vznikne poněkud přímější obdélník nebo čtverec. Válekem rozválejte na ovál velikosti asi 35 x 25 cm. Kratší strany zahněte dovnitř, ovál smotejte na dlouhého hada, a spoj zátykate tak, aby se propojil s vrstvou těsta pod ním. Rukama krátcce a jemně poválejte po kuchyňské lince, těm se tvar vylepší, a potom spojem dolů položíte na připravený plech.

5. Zamotané večky potěte vodou, zakryjte

igelitem nebo přiklopte hlubokým plechem a nechte 25 minut kynout. To je dostatečně dlouhá doba, abyste vyhřáli troubu na 190 stupňů. Máte-li dostatečně velký velikosti kámen na pečeni, na kterém se vejdu obě večky, přehřejte si ho v troubě taky.

6. Vykynuté večky potěte vajíčkem (nebo

samočím mloučkem či bílkem) rozválehaným s 2 lžícemi vody.

7. Večky z plechu stáhněte i s papírem na

nahřáté velikosti kámen, anebo vložíte i s plechem do trouby, pokud kámen nepoužíváte. Pečte 10 minut, potom stáhněte teplotu na 170 stupňů a ječte 20-25 minut dopěkejte, až večky hezky zezlátou a budou na omak zpevněné.

8. Upečené pečivo nechte vychladnout na

máče, neč ho rozkrájěte na plátky a pustěte se do přímé pravý chlebačk.

FLORENTINA