

Suner vekne



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 2,5 **dl** hladne vode
- 50 **g** brašna
- 2,5 **dl** vode
- 1/2 **kockice** kvasca
- 1 **kašičica** šecera
- 60 **g** kisele pavlake
- 1 **kašičica** soli
- 800 **g** brašna

Za posipanje:

- susam
- krupna so
- seme lana

Priprema

U 2,5dl hladne vode dodati 50 g brašna, dobro izmešati, kuvati da se zgusne i ostaviti da se ohladi.

U 2,5 dl vode staviti 1/2 kvasca, kašičicu šecera, ostaviti da odstoji 5 minuta, pa dodati 1 jaje, 60 g kisele pavlake, 1 kašičicu soli, 1/2 dl ulja, ohlaeno brašno sa vodom i 800 g brašna. Sve to zamesiti da se dobije kompaktna masa i ostaviti da naraste.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na 4 dela. Svaki deo razvaljati u elipsast krug i urolati ga, staviti u pleh obložen papirom za pečenje.

Vekne premazati vodom, zaseci ih ukoso, posuti susamom i ostaviti da odstoje oko 25 minuta. Peci na 180°C oko 30 minuta.

Savet

Vekne su jako meke i ukusne, možete ih jesti sa svim i svaim