

## Domaca vekna



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1/2 kg** belog brašna
- **240 g** crnog brašna
- **120 ml** jogurta
- **380 ml** vode
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** himalajske soli
- **1 kašičica** šećera
- **50 ml** ulja

## Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati so, jogurt, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo (ako treba dodati još malo brašna, da se dobije testo koje se ne lepi za ruke). Zamešeno testo ostaviti da uskisne.

Uskisllo testo premesiti, u vanglici, pa izruciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu. Testo podeliti na šest, jednakih, delova.

Od svakog dela oblikovati valjak i staviti u, podmazani, pleh (ja sam ih stavljala u pleh, preko pek papira). Formirane vekne ostaviti da narastu.

Kada su vekne narasle, premazati ih sa toplom vodom i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni.

Pecene vekne umotati u, vecu, kuhinjsku krpu (ili stari stolnjak) i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

### **Savet**