

Mekane veknice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kašika** suvog kvasca
- **2 kašike** šećera
- **2 kašice** soli
- **150 ml** ulja
- **1** žumance
- **50 g** mleka u prahu
- **950 g** brašna mekog tip 400

Za premaz nepečenih veknica:

- **1** belance

Priprema

U vecu miks posudu staviti polovinu brašna dodati kvasac, so, šećer, mleko u prahu ulje pa sa mlakim mlekom zamesiti fino i glatko testo uz dodavanje preostalog brašna. Testo ostaviti da nadodje. Nadošlo testo premesiti. Ja sam izmerila na vagu bilo je teško 1800gr i podelila na 4 lopte iste težine. Lopte ostaviti da nadou 15 minuta. Radnu površinu posuti sa brašnom pa svaku lopticu razviti elipsasto i uviti u kiflu. Na pek papir u tepsiju složiti veknice. Premazati ih sa ne umucenim belancetom pa ostaviti da nadou. Nadošle vekne premazati sa hladnom vodom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta. Gotove vekne po želji premazati sa otopljenim puterom. Prijatno.

Uz mekane fine veknice koji su i sutradan iste kao da su tek pecene.

Savet