

Veknica sa kuvanom pšenicom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**kuvane pšenice (može i mlevena)
- **2 dl** mlake vode
- **15 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **oko 600 g**brašna
- **50 ml**ulja

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac, šefer i malo brasna da stane 5-6 minuta. U posudu staviti mlaku pšenicu, dodati nadošao kvasac, ulje, so i brašno (po potrebi dodati još brašna). Zamesiti testo, ostaviti da naraste da se udupla oko sat vremena. Zatim testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i nežno, rukama oblikovati veknicu malo saviti krajeve ili poželji neki drugi oblik, staviti u pleh obložen pek papirom i ostaviti da odmori 20 minuta. Pre pecenja malo naneti brašno odgore i raseći na nekoliko mesta. Peci hleb na 200 stepeni dok lepo ne porumeni 30-40 minuta. Ispecenu veknicu umotati u krpu i ostaviti da se ohladi.

Savet