

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 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **oko 600 g** brašna
- **50 ml** ulja

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac, šećer i malo brašna 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 pečenja malo naneti brašno odgore i raseci 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