

# Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

STREET  
FOOD  
[baked]

Prosinec 2018

## Veka



### Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (kg)
Pšeničná mouka hladká světlá	70,0
Pšeničná mouka hladká chlebová	30,0
Olej jedlý	5,0
Droždí pekařské	4,0
<b>Premix VK</b>	<b>2,0</b>
Sůl jedlá	2,0
Voda pitná	50,0

### Doporučený technologický postup:

<b>Celková navážka (g)</b>	420
<b>Doba mísení (min)</b>	4 + 3
<b>Teplota těsta (°C)</b>	26
<b>Zrání těsta (min)</b>	20
<b>Kynutí těsta (min)</b>	45
<b>Teplota pečení (°C)</b>	230, 210
<b>Doba pečení (min)</b>	28 - 30

Vymísíme středně tuhé těsto. Po uplynutí doby zrání nadělíme těsto na požadovanou hmotnost, stočíme do bochánků a necháme ještě 10 minut dokynout. Poté tvarujeme veka. Odsazujeme na plechy, po nakynutí řízeme. Vsadíme do pece, jemně zapáříme.



IREKS