

Máslová Veka

Cuisine: Czech
Food category: Pastry

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo



Program steps

1

Hot air

100 %

Termination by time

00:28 hh:mm

175 °C

100 %

Ingredients - number of portions - -2		
Name	Value	Unit
Hladká mouka pšeničná	0.5	kg
Mléko	0.29	l
Máslo	0.06	kg
Sůl	0.01	kg
Sušené pekařské droždí	0.01	kg

Directions

Mouku přesejte do mísy (robota s hnětacím hákem). Přidejte sůl, instantní kvasnice a promíchejte. Teprve poté přidejte mléko a máslo. Hnětejte na nejnižší otáčce cca 1 min. Zvedněte rychlost na střední a nechte hnětat 7 minut. Těsto musí být hladké, nelepivé na okraje stěn.

Vyhnětené těsto dejte na pomoučenou pracovní desku a rukama jej chvíli přehnětejte. Dejte do mísy vymazané trochou oleje, přikryjte a nechte kynout cca 90min.

Vykynuté těsto vyklopte na pomoučenou pracovní desku a rozdělte na dva díly. Každý díl vytvarujte do tvaru přibližného obdélníku a dlaněmi mírně stiskněte. Poté přeložte horní okraj zhruba do jedné třetiny a svár stiskněte. To samé s dolním okrajem a opět stisknout svár. Pak přeložte těsto na okraji vlevo a v pravo. Na konec těsto srolujte a zároveň pěkně utáhněte do tvaru delší tenké veku. Otočte a v místě sváru prsty těsto uzavřete. Na konci vyválejte do tvaru pěkné kulaté veku.

Vytvarované veku vyskládejte na GN Retigo Bake a postříkejte je rozprašovačem s vodou. Přikryjte a nechte dokynout zhruba 30 až 45 minut.

Jakmile veku nakynou, potřete je rozšlehaným vejcem. Vkládejte do konvektomatu s předem púřipravenou teplotou a pečte na program výše uvedeném.

Upečené veku dejte na mřížku a nechte úplně vychladnout.