Máslová Veka

Cuisine: **Czech**
Food category: **Pastry**

Author: **xVlastimil xJaša**
Company: **xRetigo**

Program steps

1	Hot air	100 %	Termination by time	00:28 hh:mm	175 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 5

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 otáčky 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 vpravo. Na konec těsto srolujte a zároveň pěkně utáhněte do tvaru delší tenké veky. Otočte a v místě sváru prsty těsto uzavřete. Na konci vyválejte do tvaru pěkné kulaté veky.
Vytvarované veky vyskládejte na GN Retigo Bake a postříkejte je rozprašovačem s vodou. Přikryjte a nechte dokynout zhruba 30 až 45 minut.
Jakmile veky nakynou, potřete je rozšlehaným vejcem. Vkládejte do konvektomatu s předem púřipravenou teplotou a pečte na program výše uvedeném.
Upečené veky dejte na mřížku a nechte úplně vychladnout.