

1/4 kostky droždí (asi 10 g)
1/2 l rostlinného mléka nebo vody
1 lžička cukru
špetka soli
300 g hladké mouky
1 polévková lžíce směsi Vegavajo nebo jinou náhradu vejce
(1 PL sojového proteinu)
olej

V teplém mléce rozmícháme droždí, cukr a necháme vzejít kvásek. Mimo smícháme mouku, sůl, vegavajo a protein, šlehačem smícháme dohromady. Pokud by byla směs příliš hustá (savností mouky), zředíme ji mlékem. Přikryjeme čistou utěrkou a necháme v teple (např. ve vodní lázni) vykynout do cca dvojnásobného objemu. Pak opékáme dozlatova na pánvi lehce vymazané olejem. (U nás indukce st. 6.)

Upečené podáváme naslano s pomazánkou, nebo na sladko s marmeládou, povidly, jogurtem a sypeme skořicí, kakaem, grankem...