# Ruměnky vegan

100 g lievito madre
(kousek lievito madre z ledničky dopředu rozmícháme s 35 g vlažné vody a 70 g polohrubé mouky)
150 g ovocného pyré (např. jablečného)
50 g moučkového hnědého cukru
50 g oleje
50 g žitné chlebové mouky
200 g pšeničné hladké mouky
špetka soli
šestinka droždí (7 g)
2 polévkové lžíce aquafaby
1 polévková lžíce rumu
1 polévková lžíce kakaa
1 polévková lžíce perníkového koření

na polevu:
3 polévkové lžíce práškového hnědého cukru
1 polévková lžíce rumu
1 polévková lžíce horké vody

Těsto nechám vypracovat v domácí pekárně. Nejprve vložím tekuté suroviny, pak suché a zapnu program na těsto. Po vypracování a nakynutí na dvojnásobný objem těsto rozdělím na 2 části, rozválím na tloušťku cca půl centimetru, přenesu na pečící papír, rozkrájím rádýlkem na kousky a peču ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 12 minut. Ihned po upečení potřu rumovou polevou. V případě preferencí sladšího mlsání lze ještě pocukrovat.

Chutná obměna je zabalit do těsta polovinu sušené švestky a vytvořit minibochánky. Doba pečení se musí přizpůsobit velikosti bochánků, většinou pak peču 15 až 20 minut.