

# **Žu-Žu sa pivom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g**brašna
- **1/2 kesicesuvog** kvasca
- **2 kašicicesoli**
- **360 ml**piva
- **150 ml**ulja
- **250 g**margarina

## **Priprema**

Brašno staviti u dubluj ciniju. Na sredini brašna napraviti udubljenje i dodati kvasac, so, ulje i pivo. Zamesiti testo. Prebaciti ga na pobršnjenu radnu površinu, i mesiti dotle dok testo ne postane sasvim elasticno.

Testo ostaviti da odmori pet minuta, pa ga razviti u pravougaoni oblik. Preko testa narendati 1/3 margarina (prethodno zamrznut - radi lakšeg rendisanja).

Zatim testo preklopiti, prvo sa šire strane...

...pa zatim sa obe uže strane.

Preklopljeno testo ostaviti u frižider na 30 minuta. Isti postupak ponoviti još dva puta. Na kraju testo razviti debljine 0,5 cm, i iseci na kocke, željene velicine.

Kockice testa poreati u nepodmazan pleh, premazati ih mešavinom žumanceta i mleka, posuti susamom i peci, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

### **Savet**