Domaci žu-žu



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **50 g**putera sobne temperature
- **1 mala kašika**soli
- **2 kašike**sirceta
- **375 ml**vode
- **500 g**hladnog putera

Priprema

U brašno dodati so i puter i sjediniti pa postepeno dodavati sjedinjenu vodu i sirce. Sve sastojke dobro sjediniti da se dobije meko i glatko testo, pa zaviti u najlonsku foliju i ostaviti da se ohladi 30 minuta u frižideru. Dobro ohlaeno testo oklagijom razvuci u kocku naneti rendani puter i testo zamotati u knjigu i ostaviti da odmara 30 minuta u frižideru. Postupak ponoviti još tri puta. Kada je ceo postupak završen, testo rastanjiti i vaditi malim kalupom ili cašicom za rakiju, krugove, reati u pleh i peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni.

Savet