

Domace žu- žu pecivo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **200 ml**jogurta
- **100 ml**vode
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **4**jajeta
- **1**žumance
- **100 ml**ulja
- **200 ml**mlake vode

Za premazivanje:

- **150** gotopljenog margarina
- **1 puna kašicica**soli
- **1**belance
- **po želji** - za posipanje

Priprema

Pomešati jogurt i 100 ml vode, pa tu mešavinu smlaciti na ringli (ne sme da provri). U mlako dodati izmrvljen kvasac i kašicicu šecera, pomešati i sacekati da nadoe. Prosejati jedan kilogram brašna, pa mu dodati 4 jajeta, žumance, 200 ml tople vode, 100 ml ulja, so i nadošao kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti ga da se udvostruci.

Zatim ga premesiti, istresti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti na cetiri jednakaka dela. Margarin otopiti i sacekati da se malo prohladi. U prohlaeno dodati so i lepo izmešati. Pripremljeno testo razviti u kore debljine par milimetara. Prvu koru premazati otopljenim margarinom, staviti preko drugu koru i nju premazati otopljenim margarinom. Ponavlјati naizmenično postupak reanja kora i premazivanje margarinom (samo poslednju, tj. cetvrtu koru ne treba premazivati otopljenim margarinom).

Sacekati nekoliko minuta da naslagano testo malo nadoe, a zatim ga iseci na kocke željene velicine (ukoliko nemate dovoljno vremena, ne morate cekati, vec možete odmah iseci testo).

Peciva reati u pleh obložen pek papirom. Premazati svako pecivo belancetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Savet

Služiti toplo uz jogurt ili kiselo mleko.