

Domaci žu-žu (3)



težina: **srednje**

za: **10 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml**vode
- **1 kašicica**soli
- **900 g**brašna

Za premazivanje:

- **250 g**margarina
- **1**žumance
- **3 kašike**jogurta
- **30 g**susama
- **1 kašicica**morske soli

Priprema

Zamesite testo od vode, soli i brašna. Uvidati dobro testo i odmah oklagijom razvucite veliku koru. Narendati ceo margarin.

Preklopiti testo prvo na tri trake, a zatim savijte testo do pola s jedne strane, a zatim drugu stranu preklopite preko prve.

Testo ste preklopili kao pismo. Nožem zasecite sve ivice koje su preklopljene, sa svih strana.

Plasticnom kesom pokrijte testo i ostavite najmanje 20 minuta da miruje. Zbog prirodne fermentacije testo je bolje i ima mehurice ako duže stoji odnosno miruje. Postupak preklopiti još tri puta sa istim redom presavijanja testa i sa pauzom od po 20 minuta. Obavezno testo pokrijte plasticnom kesom. Pobrašnjiti radnu površinu i oklagijom razvijte četvrtastu koru na otprilike 15 mm debljine.

Tockicom za testo seci kvadrate po želji. Ja sam sekla i manje i veće, ali mi se najviše dopali oni mali 1x1 cm. Poreati ih u plehu sa blagim razmakom. Žumance umutiti sa jogurtom i svaki žu-žu premazati cetkicom. Pospite susamom i morskom solju.

Ostavite 20 minuta da miruju i peci na 220 C dok ne porumene i ne razlistaju se.

Zadovoljstvo je gledati kako se listaju.

Uživajte u ukusu.

Savet