

Žu-Žu sa pivom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **2 kašičice** soli
- **360 ml** piva
- **150 ml** ulja
- **250 g** margarina

Priprema

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

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 porežati u nepodmazan pleh, premazati ih mešavinom žumanceta i mleka, posuti susamom i peci, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni.

Savet