Žu Žu pogacice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl**vode
- **0,8 dl**ulja
- **1 kašicica** soli
- **500-600 g**brašna (po potrebi)

Još je potrebno:

- **1** margarin
- **1** jaje (za premazivanje)
- **malo**susama (za posipanje)

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo i ostaviti na toplom da odstoji 15 minuta.

Nakon toga oklagijom razvuci testo.

Preko testa izrendati margarin koji je prethodno bio u zamrzivacu.

Testo preklopiti sa jedne strane (do pola).

Odmah preklopiti i drugu stranu testa.

Zatim i trecu...

I na kraju preklopiti i cetvrtu stranu testa.

Tako preklopljeno testo ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim ga razvuci oklagijom pa ga opet preklopiti sa sve cetiri strane i ostaviti da odstoji još 15 minuta. Postupak ponoviti još jednom, znaci opet razvuci testo, preklopiti ga i ostaviti da odstoji 15 minuta. Znaci, testo se sve ukupno tri puta preklapa i tri puta stoji po 15 minuta.

Nakon toga testo razvuci, iseci pogacice, poreati ih u pleh, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Pogacice peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni.

Savet