

Domaci žu-žu (2)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **6 dl**vode
- **1 kašičica**soli
- **1 dl**ulja
- **oko 700 g**brašna

Za premazivanje:

- **250 g**margarina
- **1** žumance
- **1 kašika**pavlake
- **malosusama**
- **malomorske soli**

Priprema

Zamesiti testo od vode, soli, ulja i brašna. Testo podeliti na dva dela.

Razvuci testo oklagijom u veliki krug i narendati ceo margarin.

Testo preklopiti sa jedne i sa druge strane, pa opet preklopiti, kao na slici.

Testo preseći nožem sa strane kao na slici.

Zatim testo preklopiti sa jedne i druge strane, pa staviti jedan preko drugog dela, kao na slici i opet zaseći ivice nožem, da bi se bolje listale.

Postupak ponoviti tri puta sa pauzom od po 15 minuta.

Razviti ponovo testo na oko 1 cm debljine i seci celo testo na trake.

Svaku traku iseci na kockice, 5x5, a može i veže, po želji.

Svaki žu-žu premazati žumancetom i pavlakom, posuti susamom i morskom solju. Peci na 200 C 10-15 minuta.

Savet