

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 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **4** jajeta
- **1** žumance
- **100 ml** ulja
- **200 ml** mlake vode

Za premazivanje:

- **150 g** otopljenog margarina
- **1 puna kašičica** soli
- **1** belance
- **po želji** susam - 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 kašičicu šećera, promešati i sačekati da nadođe. 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 četiri jednaka dela. Margarin otopiti i sačekati da se malo prohladi. U prohladeno 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. Ponavljati naizmenično postupak rezanja kora i premazivanje margarinom (samo poslednju, tj. četvrtu koru ne treba premazivati otopljenim margarinom).

Sačekati nekoliko minuta da naslagano testo malo nadođe, a zatim ga iseci na kocke željene velicine (ukoliko nemate dovoljno vremena, ne morate čekati, već možete odmah iseci testo).

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

Savet

Služiti toplo uz jogurt ili kiselo mleko.