

Domaci burek (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kg** brašna
- **300 ml** tople vode
- **2 kašičice** soli

... i još:

- **1/2 kg** domaceg sira
- svinjska mast/ulje

Priprema

U vanglicu staviti brašno, dodati so i, uz postepeno sipanje vode, zamesiti testo. Testo možete mesiti na dva nacina: Lakši nacin (tako sam i ja uradila) - na mikser staviti nastavke za testo i mesiti testo 10 minuta, ili teži nacin, da sve to uradite rukama. Svinjska mast treba da bude sobne temperature, potpuno mekana, pa njom dobro premazati radnu površinu. Izruciti, umešeno, testo i podeliti ga na cetiri, jednaka, dela. Od svakog dela napraviti jufkicu, obilno ih premazati mašcu (omekšalom), s jedne i druge strane i porežati ih na podmazanu podlogu. Jufkice prekriti providnom folijom i ostaviti pola sata, da testo miruje.

Uzeti dublju tepsiju, vel. 26cm, dobro je premazati mašću i ostaviti na stranu. Uzeti prvu jufkicu istaviti je na, dobro, podmazanu podlogu. Ruke namazati mašću i poceti sa razvlacenjem kore. Koru, od sredine, blago rukama gurati, u krug. Više puta je premazati mašću i razviti je da bude providna (vrlo lako se testo razvlaci). Koru preklopiti u obliku pisma - od vas do sredine kore, zatim suprotnu stranu prebaciti preko, levu stranu do polovine kore i desnu preko. Svaki preklopljeni deo premazati mašću (staviti na dlan ruke omekšalu mast pa precu preko kore). Preklopljenu koru ostaviti na stranu.

Uzeti drugu jufkicu i razviti je na isti nacin kao i prvu. Na sredinu razvije kore staviti prvu, preklopljenu, koru. Preko te kore staviti trecinu izmrvljenog sira. Zatim razvijenu koru preklopiti preko postavljene kore (sa sirom), na isti nacin kao i prvu koru. Ostaviti kore na stranu.

Zatim razvuci tecu jufkicu, u sredinu staviti prve dve, preklopljene kore, posuti delom sira i preklopiti, na opisani nacin. Na kraju, isto uraditi i sa cetvrtom jufkicom. Formirano testo staviti u pripremljenu tepsiju i staviti da se pece u, prethodno zagrejanom retni, na 200 stepeni. Burek peci 35-40 minuta, zavisi od rerne.

Kada burek dobro porumeni izvaditi ga iz rerne. Preko tepsije, u kojoj se burek pekao, staviti vecu tepsiju i preokrenuti burek, tako da donja strana bude na površini. Burek iseci na cetiri dela ili na osam, po želji.

Poslužiti domaci burek uz jogurt ili kiselo mleko.

Recept sam videla na internetu (Originalni burek - Maja Mor-Coolinarika).

Savet