

Žu žu pecivo



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **75 ml** ulja
- **180 ml** mlake vode
- **250 g** margarina (mrzli)

Za premaz:

- **1** jaje

Za posipanje:

- **po želji** susama

Priprema

Brašno, so, ulje i vodu, sjediniti pa zamesiti srednje meko testo i ostaviti da odmori 5-10 minuta. Margarin podeliti na 3 dela. Testo razviti u četvrtastu koru i od gore narendati 1/3 hladnog mrzlog margarina. Preklopiti jedan deo testa do sredine, a preko njega prebaciti drugi deo, pa zatim sve još preklopiti dva puta po dužini. Testo staviti u frižider da odmara 30 minuta, a zatim ponoviti postupak još 2 puta, svaki put odmara 30min. Testo razviti tanko debljine prsta, premazatu umućenim jajetom pa iseci na željene oblike redjati u pleh obložen pek papirom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15 do 20 minuta dok fino ne porumene.

Savet