

Žu-žu pecivo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **malo** soli
- **250 ml** mlake vode
- **80 ml** ulja
- **200 g** margarina
- **150 g** sira

Za premaz:

- **1** umuceno jajce
- **malo** susama

Priprema

U vanglicu sipati brašno. Dodati so i prilagoditi ukusu. Dodati ulje i mlaku vodu. Umesiti testo.

Testo treba da bude mekano. Pobrašniti radnu površinu i nastaviti sa mešenjem jedno 5 minuta. Zatim testo prekriti krpom i ostaviti 15 minuta da odstoji.

Nakon 15 minuta testo razviti oklagijom i narendati zamrznuti margarin. Preko rasporediti sir.

Preklopiti desnu stranu testa ka sredini.

Zatim levu stranu ka sredini. Da se dobije traka.

Oštrim nožem zaseci bocne (duže) strane trake.

Zatim donju stranu trake preklopiti ka sredini.

A onda i gornju traku preklopiti ka sredini.

Oštrim nožem zaseci bocne strane.

Tako dobijeno testo posuti brašnom prekriti krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta. Testo preklapati još 3 puta, a između preklapanja testo odmara po 15 minuta.

Nakon poslednjeg preklapanja i stajanja od 15 minuta, testo razviti oklagijom.

Iseci na trake.

Zatim na kocke željene velicine.

Redjati u pleh obložen pek papirom. Prekriti krpom da odstoje 10 minuta. Premazati umućenim jajetom i posuti susam.

Peci na 200 C oko 20 minuta. Ostaviti da se malo prohlade. Zatim poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko!

Savet