



Servië

Žu-žu pogačice

400 gr. bloem, misschien iets meer
7 gr. instant gist
1 tl. zout
2½ dl. lauwe melk
2 el. olie
125 gr. boter of margarine
1 ei
sesamzaad

Zet de boter in de vriezer. Ze moet straks als je ze nodig hebt zo hard zijn dat je ze kunt raspen.

Meng de bloem, de gist, het zout en de olie met de melk. Kneed er een deeg van. Als het te nat is en aan je handen blijft kleven mogen er nog 2 - 3 el. bloem bij. Vorm er een bal van, leg hem in een schaal, dek het af met een keukendoek en laat het een half uur tot drie kwartier op een warme, tochtvrije plek rijzen tot het in volume verdubbeld is.

Bestuif een werkblad met wat bloem. Rol het deeg uit tot een vierkant met een dikte van 3 - 4 mm. Haal de boter uit de vriezer en rasp ze boven het deeg. Sla de linkerzijde dicht tot het midden; dan de rechterzijde, dan de onder- en bovenkant, zodat je opnieuw een vierkant hebt. Rol het weer uit tot een grote lap, sla het dan opnieuw dicht tot een kleiner vierkant en leg het een kwartier in de koelkast.

Herhaal de vorige stap 2 maal: rol het deeg uit tot een lap van 5 mm. dik, sla de vier zijden dicht tot een kleiner vierkant, rol het weer uit, sla weer dicht en leg het opnieuw een kwartier in de koelkast.

Rol het deeg nu uit tot een iets dikkere lap van 6 - 7 mm. dik. Snij het in blokjes van ongeveer 4 x 4 cm. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, een stukje van elkaar af. Dek het af met een keukendoek en laat het een half uur rusten. Ondertussen verwarm je de oven voor op 200°C.

Bestrijk de žu-žu pogačice met losgeklopt ei, bestrooi ze met sesamzaadjes en schuif het in de oven. Bak ze in ongeveer 20 min. mooi goudbruin.