



## GRUNDREZEPT FÜR GEZOGENEN JUFKA ODER STRUDELTEIG: „MASLENICA“, DER BLÄTTERTEIG VOM BALKAN

### Für den Teig für die Maslenica (für 4 Personen):

Form mit 34-36 cm Ø  
800 g Mehl  
480 ml lauwarmes Wasser  
2 TL Salz  
3 EL Öl

### Zum Bestreichen/Beträufeln:

100-150 ml warmes Öl für das erste Bestreichen  
ca. 150 g geschmolzene Butter zum Beträufeln der Schichten  
ca. 100-200 ml heißes Wasser zum Übergießen



### Weitere Mengenangaben für die Zubereitung von Jufka- oder Strudelteig:

#### Für den Teig (für 2 Personen):

Form: Ø 27-30 cm  
500 g Mehl  
320 ml lauwarmes Wasser  
1 TL Salz  
2 EL Öl

#### Für den Teig (für 3-4 Personen):

Form: Ø 34-36 cm  
700 g Mehl  
420 ml lauwarmes Wasser  
2 TL Salz  
3 EL Öl

#### Für den Teig (für 4 Personen):

Form: Ø 34-36 cm  
800 g Mehl  
480 ml lauwarmes Wasser  
2 TL Salz  
3 EL Öl

#### Für den Teig (für 5-6 Personen):

Form: großes Backofenblech oder eine Runde Form mit Ø 40 cm  
1 kg Mehl  
640 ml lauwarmes Wasser  
2-3 TL Salz  
4 EL Öl



Die genaue Zubereitung und Vorgehensweise beim Ausziehen des Teiges, entnehmt bitte dem Video.



## OSNOVNI RECEPT ZA TIJESTO/JUFKE ZA PITE: „MASLENICA“

### Za tijesto za pripremu maslenice (za 4 osobe):

Kalup od 34-36 cm Ø  
800 g brašna  
480 ml tople vode  
2 kašičice soli  
3 kašike ulja

### Za premazivanje/fil:

100-150 ml toplog ulja za prvo premazivanje  
ca. 150 g otopljenog maslaca za slojeve maslenice  
ca. 100-200 ml vrele vode za polijevanje



### Ostale mjere za pripremu tijesta/jufke za pite:

#### Za tijesto (za 2 osobe):

Kalup: Ø 27-30 cm  
500 g brašna  
320 ml tople vode  
1 kašičica soli  
2 kašike ulja

#### Za tijesto (za 3-4 osobe):

Kalup: Ø 34-36 cm  
700 g brašna  
420 ml tople vode  
2 kašičice soli  
3 kašike ulja

#### Za tijesto (za 4 osobe):

Kalup: Ø 34-36 cm  
800 g brašna  
480 ml tople vode  
2 kašičice soli  
3 kašike ulja

#### Za tijesto (za 5-6 osoba):

Kalup: veliki pleh od rerne ili tepsija Ø 40 cm  
1 kg brašna  
640 ml tople vode  
2-3 kašičice soli  
4 kašike ulja



Detaljnu pripremu jufki za pite možete pogledati u videu.