

Krofne



Potrebni sastojci za 20 krofni:

- 500 g glatkog, mekog brašna (T00 ili T400)
- 7 g Dr.Oetker suhog kvasca
- 80 g šećera
- prstohvat soli
- 1 cijelo jaje + 2 žumanjka
- 1 dl ulja (suncokretovo)
- 1 kašika ruma
- 2 vrećice Dr.Oetker finesse
- korice limuna
- oko 300 ml mlakog mlijeka

Još potrebno:

- ulje za prženje
- kristal i šećer u prahu za posipanje
- 2 vrećice Dr.Oetker vanilin šećera za posipanje krofni

Izrada:

U plastičnoj poudi prosijati 500 g brašna. Na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac, kašičicu šećera i malo toplog mlijeka. Blago promiješati i ostaviti oko 5 min da se kvasac aktivira. Dodati i sve ostale sastojke i zamijesiti tijesto. U zavisnosti od proizvođača brašna možda će biti potrebno dodati nešto više brašna ili tečnosti, uglavnom smjesa treba biti srednje mekoće, nikako prečvrsta. Prekriti posudu prozirnrom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi oko 20 minuta. Zatim tijesto prebaciti na blago pobrašnjenu podlogu i premijesiti. Dobro izraditi tijesto oko 5 minuta, uz minimalno dodavanje brašna, a zatim vratiti u posudu i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi oko 45 min ili dok se zapremina ne udvostruči.

Nadošlu kuglu tijesta pritisnuti dlanom, vazduh iz tijesta će izdovati, a zatim formirati 20 kuglica (težina oko 50-55 g). Pravilno oblikovati kugle dlanovima (po potrebi malo nauljiti dlanove). Krofne redati sa razmakom na čistu kuhinjsku krpku koju smo malo posuli brašnom, a zatim ih i prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odmaraju 30 minuta. Nakon toga okrenuti ih na drugu stranu i ostaviti još 15 minuta da odmaraju.

U širokoj, dubljoj posudi zagrijati ulje u visini otprilike 3 cm. Temperatura ulja najbolje je da bude oko 170-175 °C. Ako nemate kuhinjski termometar možete provjeriti zagrijanost i sa malim komadićem tijesta. Ako se oko tijesta ne pojavljuju mjehurići, (nema cvrčanja) ulje nije dovoljno zagrijano, a ako tijesto previše prebrzo potamni sa donje strane onda ga je potrebno rashladiti dodatnim uljem.

Nadošle krofne spuštati u ulje na stranu koja je bila gornja. Ostatak krofni ostaviti pod krpom. Prije spuštanja u ulje možete na sredini krofne napraviti i šupljinu prstima, tako će se krofne ravnomjernije peći. Odjednom se peče 4-5 krofni, ne više. Peći sa svake strane oko 1 minut ili dok ne dobiju finu rumenu boju (jako je bitno da temperatura ulja bude prava jer ako je ulje previše zagrijano krofne će ostati prijesne iznutra, a s vana će prebrzo potamniti). Pečene krofne vaditi na kuhinjske ubruse kako bi upili višak ulja. Krofne redati jednu uz drugu.

Kad su sve pečene, posipati ih šećerom u prahu i vanilin šećerom ili mješainom kristal šećera, šećera u prahu i vanilin šećera.

Možete ih puniti punjenjem po želji: pekmezi, džemovi, čokoladni namazi, ganaš krem, vanilin krem.

Prijatno!