

Njeno velicanstvo **Krofna**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mekog brašna tip 400
- **1 kesica** kvasca
- **1 kašicica** soli
- **2 kašicice +1 kašika** šećera
- **250 ml** toplog mleka
- **250 ml** tople vode
- **1 jaje**

Još:

- **1 kesica** vanilinog šećera
- **po potrebi** prah šećera
- **po potrebi** krema

Priprema

Njeno velicanstvo "Krofna" :) Pa još sa belom linijom. Pa još mekane, šupljikave, preukusne i kao da se nisu pržile u ulju, ni malo masne. Prosto nisam verovala da su moje prve krofne ispale ovako savršeno, narasle kao loptice. Pa da krenemo za opisom, možda će ih još neko praviti prvi put kao i ja, pa ću detaljnije opisati :)

Zagrejati mleko, u džezvici na laganoj temperaturi, ne da bude pretoplo, već toplo. U ciniju, neku veću, u kojoj ćete mešiti, sipati toplo mleko, dodati kesicu kvasca, 2 kašičice šećeru i 1 kašičicu soli. Dodati 2,3 pune kašike brašna i izmešati varjačom. Ostaviti negde na toplom mestu oko 15tak minuta da naraste kvasac.

Tu dodati šećer, jaje i još malo brašna, oko jedne šolje pa drvenom varjačom mešati u krug da se to poveže. Kako promešate i sjedinite dodajte opet još malo brašna i sve tako dok masa ne postane lepljiva i dok ne postane teže mešati varjačom. Onda dodajte još brašna i rukama mesite tako sto krajeve testa stavljate ka unutra i dodajete po malo brašna kako bi dobili mekanu loptu koja se više ne lepi za posudu i ruke. Podignite loptutesta pa pospite sa malo brašna posudu i stavite testo. iniju sa testom stavite u kesu, zavezite i sve to uvijte u stolnjak.

Sacekajte oko sat vremena da se testo udvostruci pa premesite rukama i opet ostavite još oko pola sata. Za mešenje testa je otišlo oko 800 grama, ostatak brašna koristimo dok pravimo krofne.

Posuti sto ili radnu površinu brašnom pa izruciti testo i kratko umeseti stavljajući krajeve ka unutra. Zatim okrenemo tu loptu tako da taj deo ide na stolu i oklagijom razvucemo tesno oko 1 cm debljine. Vadimo čašom ili nekom modlom krugove i reamo na stolnjak posut brašnom. Ostatak testa premesimo ponovo, ponovo razvucemo krofnu i vadimo. Sve dok ne utrošimo testo. Ako želite možete i većom čašom vaditi krugove, pa malom čašicom za rakiju vaditi sredinu.

Kada smo napravili krofne od cele kolicine testa, pokrijemo ih najlon kesom pa pokrijemo krpom ili preklopimo preko ostatak stolnjaka ako je veći. Ostavimo tako oko 25 minuta.

Nakon toga u širu šerpu sipamo ulje, za jedno 3 prsta barem i stavimo na srednju temperaturu da se ugreje. Znaci ulje ne treba, a bude vrelo jer bi samo potamnele brzo, a unutra se ne bi lepo ispekle. U toplo ulje spustamo krofne. Strana koja je bila gore ide u ulje. Poklopimo šerpu kako bi lepo narasle i pržimo poklopljene minut, dva sok požute pa skinemo poklopac, okrenemo krofne i pržimo sa druge strane bez poklopca.

Pržene krofne vadimo rešetkastom kašilom na papirni ubrus i ponavljamo postupak i sa ostalim krofnama.

Na kraju ubacimo i male krofne, koje su prava zanimacija i slast.

Po želji jesti sa cime hocete. Ja sam neke uvaljala u mešavinu vanilinog i prag šećera, a neke napunila eurokremom. Otopite malo krem kako bi bio tecniji, napunite špric i napunite krofnu. Male takoe u prah šećer ili umacite u krem. Buduci da su šupljikave pogodne su i za punjenje šlagom i raznim kremom, filom, džemom. Izae jako dosta krofni kao što možete da vidite na slikama.

Savet

Vredeo je svaki utoseni minut i trud . :)