

Krofne (50)



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** glatkog brašna tip 400
- **500 g** oštrog brašna
- **10 g** soli
- **120 g** ulja
- **100 g** germe (sveži kvasac)
- **100 g** šecera
- **1 vrecica** vanilin šecera
- **9** žumanaca
- **2 kapi** vanili arome
- **2 kašičice** rumca
- **4,5 dl** mleka

Priprema

U posudu u kojoj ćemo praviti krofne uspešemo brašno, posolimo i promešamo. U manju posudu izmrvimo kvas, dodamo 3 kašičice šecera i mleko oko 0,5 dl. Mleko mora biti mlako, nikako vruće! Kvasac promešamo i uspešemo u posudu sa brašnom. Pokrijemo kuhinjskom krpom. Pripremimo smesu od jaja. Šecer, i vanilin šecer i žumanca izmiksamo posebno. Dodamo 2 kapi vanili arome, dodamo ulje, i sve dobro izmiksamo. Dolijemo preostalo mleko (oko 4 dl). Sve još malo izmutimo i dodamo 2 kašičice rumca. Ne preterujte sa rumom jer će vam krofne ispasti nagrbancene (zguzvane). Kad smo pripremili smesu sa jajima odmah je izlijemo u posudu sa brašnom i kvasom. Uključimo robot ili mikser i pustimo da se sve skupa meša 15 minuta. Dok se testo meša pripremimo ostalo: Proverimo da je u prostoru gde spremamo krofne dovoljno toplo. Bar 23°C. Na radnu površinu stavimo mekanu dečicu ili veći peškir. Preko toga stavimo stolnjak i pospešmo brašnom onako sasvim malo, da se krofne nebi zalepile na stolnjaku. Kada se testo izmešalo ga istresemo na radnu površinu (kuhinjsku dasku). I odmah pocnemo da rukama pravimo loptice jednake velicine. Ja ih merim sa kuhinjskom vagom. Svako

parce testa odrežem nožem tako da bude tamo oko 70 gr. Tako napravljene loptice stavljam na pripremljen stolnjak i pokrijem da narastu oko 40 minuta. Za to vreme pripremimo ulje. U posudu gde cemo pržiti krofne uspemo ulje za visinu 2cm. Kad su naše loptice podvojile velicinu i ksda smo zagrijali ulje da zacvrci kad proverimo drvenom kašikom. Pocnemo ih pržiti. Pazite da ulje ne bude prevruce oko (160-170°C) je prava temperatura za krofne. Krofne stavljam u ulje sa gornjom stranom okrenutom na dole. Pokrijemo i pržimo 3,5 do 4 minute. Otkrijemo i okrenemo ih da se na drugoj strani prže još toliko a sada bez pokrivanja. Postupak ponavljamo dok ne ispržimo sve krofne. U meuvremenu, dok jednu rundu krofni pržimo, druge odmah filamo sa marmeladom. Kad su krofne gotove. Vadimo ih iz ulja i stavljam na papirne ubruse. Zatim ih stavimo na tacnu, pospemo ih sa šećerom u prahu. Prijatno.

Savet

Krofne uvek uspevaju. Nema logike da vam nebi uspele. Recept je proveren!!!