

Krofne sa vodom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mekog brašna T-400
- **1/2 l** vode
- **2** jaja
- **1 kašičica** soli
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašike** šecera
- **100 ml** ulja

Za premazivanje testa:

- **3 x 3 kašike** vrele vode

Priprema

U toploj vodi sa dodatkom kašičice šecera razmrviti kvasac, promešati i ostaviti da se aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati šecer i so i promešati. Napraviti u sredini brašna udubljenje, pa ubaciti ulje, jaja i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, nije potrebno da ga vadite iz vanglice. Uz dodatak vrlo, vrlo malo brašna umesiti ga, oblikovati u loptu, prekriti providnom folijom ili plasticnom kesom i ostaviti da naraste (meni je testo naraslo za pola sata).

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i razviti ga u oblik pravougaonika, debljine 1cm. Razvijeno testo premazati sa 3 kašike vrele vode (kašikom naneti vodu i kašikom je rasporediti po testu). Sada, stranu od vas preklopiti do polovine testa. Suprotnu stranu prebaciti preko preklopljene strane. Levu stranu testa preklopiti do

polovine testa (sada je to već uski pravougaoni oblik), a desnu prebaciti preko preklopljene. Postupak je poznat kao preklapanje testa u obliku pisma. Prekriti ga plasticnom kesom i ostaviti da odmori 15 minuta, na stolu. Isti postupak ponoviti još dva puta.

Posle trećeg preklapanja testo i odmaranja od 15 minuta, razviti testo u oblik pravougaonika debljine 0,5 cm i kalupom za krofne ili većom čašom prečnika 7cm vaditi krugove. Krugove testa reati na polovinu većeg stolnjaka. Kada ste završili (ostatke testa od vaenja krugova premesiti, razviti i vaditi krugove) krugove od testa prekriti sa drugom polovinom stolnjaka i ostaviti ih 20 minuta.

Ulje staviti u dublju posudu da se zagreje (visina ulja neka vam bude 5cm) na srednjoj temperaturi. Ja sam pržila po pet krofni, jer im treba prostora pošto dosta narastu. Krofne spuštatu u ulje stranom koja je bila na površini, poklopiti i ostaviti da se prže. Posle 1-2 minuta (ne sme da vam bude jaka temperatura, ja sam na skali jacine od 0-9 pržila na 6) skloniti poklopac i preokrenuti krofne. kada se preokrenu, krofne, se više ne poklapaju. A, poklapaju se iz razloga da se formira žuti prsten po sredini krofni. Pržene krofne vaditi na kuhinjski papir. Na isti način ispržiti sve krofne.

Ja sam krofne punila (kada su se ohladile) džemom od šipuraka, dugackim nastavkom koji ima svaki špric za ukrašavanje torti. Zatim sam ih posula šećerom u prahu.

Pravila sam krofne na različite načine, ali ovakav način pravljenja je za mene bilo nešto potpuno novo. Zato sam i pravila pola mere, da bih isprobala recept. Verujte mi da lepše krofne, do sada, nisam nigde probala, tako da ovaj recept ostaje za mene nezamenljiv za pravljenje krofni. Ne mogu da vam docaram koliko su mekane i koliko je testo ukusno...

Savet