

Krofi - osnovni recept



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer / Geschirr & Deko: www.ikea.at

Priprava:

Za **krofe** najprej presejemo moko v prazno skledo in v sredini izdolbemo vdolbinico. Hladno mleko in vročo vodo zmešamo v mlačno tekočino (prevroča tekočina škodi kvasu). Primešamo kvas, da se raztopi. Zmes počasi položimo v vdolbinico v moki. Z roba postrgamo nekaj moke in jo zmešamo s tekočino na sredini. Nežno gnetemo, dokler ne dobimo mehkega testa. Posujemo z moko in prekrijemo s krpo ali folijo. Približno 30 minut pustimo v toplem prostoru vzhajati.

Ko se na površini prikažejo razpoke in se testo zelo napne, je testo dovolj dolgo vzhajalo.

Medtem premešamo rumenjake, jajci, sladkor, vanilijev sladkor, limono, sol in rum. Primešamo penastemu maslu.

K testu primešamo mešanico iz jajc in preostalo moko. Gnetemo, dokler ne dobimo prožnega, gladkega testa. Testo pokrijemo in v toplem prostoru še približno 20 minut vzhajamo.

Iz testa izrežemo približno 40-gramske kose, iz katerih z golimi rokami oblikujemo krofe. Pri pravilnem oblikovanju krofov, testo obdamo z dlanmi. Nato ga položimo na delovno površino in z nežnim pritiskanjem in krožnimi gibi ustvarimo lepo kroglo z gladko površino. Krofe pa lahko oblikujete tudi tako kot cmoke, in sicer tako, da jih najprej oblikujete z rokami, nato pa jih rahlo stisnete.

Krofe položimo na pomokan pekač in jih rahlo potlačimo. Krofe ovijemo v krpo in pekač pustimo stati v toplem prostoru približno 20 minut.

Mast segrejemo (približno 170 °C). Uporabite najkvalitetnejšo mast, po možnosti nevtralnega okusa kot npr. kokosova mast, mandljevo olje, sojino olje ali repično olje.

Pri cvrtju krofe najprej obrnemo z gladko stranjo navzdol. Ponev pokrijemo s pokrovko. Po približno treh minutah krofe obrnemo in pri odprti ponvi cvremo še nadaljnje tri minute. Tako dobimo lep bel rob - če so krofi premalo časa vzhajali, bodo okrogle oblike in brez lepega belega roba.

Scvrte **krofe** vzamemo iz ponve in jih položimo na papirnate brisače. V rahlo ohlajene krofe vbrizgamo marelično marmelado (po želji z rumom). Na koncu jih posujemo s sladkorjem.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: malica

Regija: Avstrija

Sestavine:

- 500 g moke (ostre)
- 40 g kvasa
- 60 ml mleka
- 60 ml vode (vroče)
- 3 jajca (samo rumenjaki)
- 2 jajci
- 60 g sladkorja
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 1 kapljic limoninega soka
- 1 ščepec soli
- 1 kapljic ruma
- 60 g masla (penasto zmešanega)
- mast (za cvrenje)
- sladkor (za posipanje)
- marelična marmelada (za nadev)

Nasvet:

Najprej naredimo preizkus le z enim **krofom**.

Pri tem lahko ugotovimo, ali je mast za cvrtje prehladna, ali cvrtje predolgo traja in krof vpije preveč masti, ali je krof premalo časa vzhajal in ali se je usedel pregloboko v mast in zato ne bo imel lepega belega roba.

Pomembno je, da pokrite krofe po dolgem času vzhajanja tik pred cvrtjem odkrijemo, da se krofi nekoliko osušijo. Tako so stabilnejši, se na njih ne poznajo vdolbine in se ne lepijo na prste.