

Mamini pustni krofi



Foto: Manca Borko / Žurnal24

Priprava:

Obe vrsti moke presejete in pripravite kvas. V deciliter mlačnega mleka dajte štiri jedilne žlice moke (oboje od osnove) in dve čajni žlički sladkorja ter nadrobite kvas. Rahlo premešajte in pustite, da kvas naraste. Dodajte k moki.

Z mešalnikom stepite rumenjake, celo jajce, sladkor v prahu in vaniljev sladkor ter toplo mleko. Skupaj z oljem, soljo, rumovim izvlečkom in lupinico dodajte k moki in kvasu ter s kuhlenco dobro premešajte.

Testo nato z rokami ali električnim mešalnikom mesite približno pol ure oziroma do tedaj, da se testo loči od kuhlence. Pokrijte ga s krpo in na toplem pustite dobre pol ure, da vzhaja do dvojne velikosti. Spet premesite in pustite znova vzhajati.

Testo na toplem, pomokanem prtju razvaljajte na debelino enega palca in izrežite kroge. Na polovico od njih dajte po žličko marmelade in jih prekrijte s preostalimi polovicami; nepomokano stran obrnite navzdol. Dobro stisnite robove in krofe še enkrat izrežite. Odrezke oblikujte v pletenice.

Pokrite s prtjom jih pustite vzhajati dobre pol ure. Nato v posodi dobro segrejte olje. Krofe polagajte vanj z zgornjo stranjo navzgor in posodo takoj pokrijte.

Ko so po treh minutah spodaj zlato rumeni, jih obrnite in jih brez pokrovke pecite do konca. Ohladite jih na rešetki.

Nasvet:

Za peko krofov uporabite čvrsto marmelado. Ker smo v testu uporabili olje, vas preprih ne sme pretirano skrbeti, vseeno pa poskrbite, da bodo krofi med vzhajanjem na toplem.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Profesionalni kuhar

Vrsta menija: hladna sladica , malica , topla sladica

Sestavine za 12 porcije:

- 0,5 kg ostre bele moke
- 0,5 kg gladke bele moke
- 2 kocki svežega kvasa
- 2 čajni žlički sladkorja
- 2 čajni žlički soli
- 5 rumenjakov
- 1 celo jajce
- 1 dcl sončničnega olja
- 1 dcl sladkorja v prahu
- 1 vaniljev sladkor
- 0,5 l mleka
- naribana lupinica ene limone
- 1 čajna žlička rumovega izvlečka
- marelična marmelada
- 1 l olja za cvrtje