

## Testo za pustne krofe - osnovni recept



Foto: Norbert Tutschek

### Priprava:

Za pripravo **testa za pustne krofe** v mlačnem mleku stopimo kvas. Mleko ne sme biti prevroče, saj se drugače uničijo kvasne bakterije in testo ne vzhaja.

Vmešamo malo moka in sladkorja, ter pustimo t.i. predtesto vzhajati na toplem prostoru. Predtesto je gotovo, ko vzhaja na približno dvojno prostornino.

Stopimo maslo in ga ohladimo. Zmešamo ostale sestavine, primešamo predtesto in preostalo moko. S stopljenim maslom zgnetemo v gladko sijoče testo.

**Testo za pustne krofe** še enkrat pustimo vzhajati približno 10 minut in nato oblikujemo krofe ali drugo kvašeno pecivo.

### Nasvet:

**Domači pustni krofi** so tudi idealno darilo ob obiskih.

**Čas priprave:** 30 do 60 min  
**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

### Sestavine:

- 500 g moka (gladke)
- 200 ml mleka
- 120 ml masla
- 1 zavitek kvasa
- 4 jajčni rumenjaki
- 1 jajce
- 60 g kristalnega sladkorja
- ščepec soli
- 1 jedilna žlica ruma
- limonina lupina (nastrgana)
- vanilijev sladkor
- moka (za delovno površino)