

Krafne iz pećnice



NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

> 60 min



BROJ PORCIJA

6

Sastojci

375 g brašna + 50 g za posipanje
240 ml toplog mlijeka
50 g ulja
20 g šećera
7 g suhog kvasca
5 g praška za pecivo
1 žličica arome vanilije
korica 1 limuna
prstohvat soli
1 jaje i jedan žumanjak
ulje za premazivanje
Za punjenje:
1 puding od vanilije
1 burbon vanilin šećer
20 g šećera
250 ml mlijeka
80 g maslaca
240 g džema od jagode

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U posudu ubacite toplo mlijeko, šećer, kvasac. Sačekajte da se kvasac aktivira pa dodajte brašno, prašak za pecivo, aromu vanilije, ulje, prstohvat soli i limunovu koricu. Počnite mijesiti tijesto u samostojećem mikseru ili s ručnim mikserom s nastavcima za tijesto pa mijesite dok se tijesto ne poveže. Zatim dodajte jaje i žumanjak. Krafne je potrebno mijesiti 10 minuta nastavcima za tijesto, da se gluten dobro razvije, povremeno posipajući s još malo brašna. Tijesto će biti mekano i ljepljivo. Nakon 10 ak minuta, uz pomoć brašna premijesite u kuglu i pokrijte krpom ili folijom za svježinu. Ostavite na toplom, da se diže oko 1 h, ili dok se nije udvostručilo.

Dok se tijesto diže možete napraviti kremu. Od 250 ml mlijeka oduzmite 50 ml i u njemu otopite šećer i puding. Ostalo mlijeko zagrijte pa umiješajte smjesu. Dobro miješajte dok se ne skuha čvrst puding. Prekrijte ga folijom za svježinu tako da izbjegnute stvaranje korice. Dobro ohladite.

Kada je puding hladan ručnim mikserom pjenasto izmiješajte maslac, pa mu uz neprestano miješanje dodajte žlicu po žlicu izmiješanog pudinga dok niste dobili glatku kremu. Čuvajte u hladnjaku.

Kada je tijesto udvostručeno prebacite ga na pobrašnjenu površinu pa podijelite nožem na 12 jednakih dijelova. Oblikujte ih u kuglicu podvijajući rubove prema unutra i posložite na pleh za pečenje ostavljajući dovoljno razmaka između krafni. Ponovno pokrijte krpom ili folijom. Nek drugo dizanje bude barem 30 minuta.

U dobro zagrijanu pećnicu (180°C s uključenim ventilatorom) stavite duboki pleh koji ste napunili vodom, tako da se stvori para.

Dignute krafne premažite uljem, lagano ih spljoštite rukom pa stavite u pećnicu, tako da pleh s vodom bude ispod razine krafni. Pecite 12 minuta, nakon čega bi krafne trebale dobiti lijepu boju i postati lagane. Vruće ih prebacite u posudu i prekrijte krpom, da omekšaju i sačuvaju vlažnost. Pospite šećerom u prahu.

Dok su još tople zarezite nožem, napunite žlicom džema od jagode i potom slastičarskom vrećicom bogato nadjenite kremom.