

Krafne

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

300g glatkog brašna
200g oštrog brašna
40g šećera
10g vanilinog šećera
250ml mlijeka K plus
1 jaje + 2 žumanjka K plus
50ml ruma
25ml ulja
7g suhog kvasca
1 limun (korica) K plus
prstohvat soli
K plus pekmez
oko 500 ml ulja
šećer u prahu K plus

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Priprema prema uputama autorice:

U posudu prosijati oštro i glatko brašno, a zatim dodati ostale suhe sastojke i nježno promiješati.

Svi sastojci potrebni za izradu krafni trebaju biti sobne temperature, a mlijeko, koje ćemo koristiti prilikom izrade, ne smije biti toplije od 40 stupnjeva.

Suhim sastojcima zatim dodati sve mokre sastojke i ribanu koricu limuna. Zamijesiti tijesto. Tijesto treba biti podatno i ljepljivo.

Dobiveno tijesto ostaviti dizati na sobnoj temperaturi. Nakon što se tijesto udvostručilo, premijesiti ga i ponovno ostaviti dizati.

Kad se tijesto drugi put diglo, prebaciti ga na pobrašnjenu površinu, pa razvaljati na 1cm debljine. Prilikom valjanja budite nježni, nemojte jako stiskati tijesto.

Uz pomoć okruglog izrezivača ili čaše oblikovati krafne promjera 8-10 cm.

Dobivene krafne ostaviti dizati na pobrašnjennoj površini, prekrivene kuhinjskom krpom kako se ne bi sušile.

Nakon što se krafne dignu, okrenuti ih na drugu stranu i ponovno ostaviti dizati. Dizanje je jako bitno ako želite dobiti mekane krafne i karakteristični bijeli prsten.

Nakon što se volumen krafni udvostručio, u lonac srednje veličine dodajte ulje i saviti zagrijavati na vatru.

Krafne peći u ulju zagrijanom na temperaturi od 150-160 stupnjeva.

U ulje prvo ide gornja strana krafne. Naopačke nego kako su bile položene prilikom dizanja.

Pecite ih oko dvije minute sa jedne strane i druge strane. Prve dvije minute, lonac treba biti poklopljeni, a druge dvije minute, odnosno nakon okretanja pecite bez poklopca. Krafnu u ulju okrenuti samo jednom. Cijelo vrijeme održavati temperaturu pečenja.

Krafne puniti pekmezom po želji, pa posuti šećerom u prahu.

U slast!