

Najbolje krafne / krofne



Ovo su vam 100 % najbolje krafne , koje sigurno uvijek uspijevaju . Uz malo strpljenja i uz moje savjete koje ću vam napisati te u videu objasniti , vaše će krafne izgledati kao nacrtane, a ukusom će bit neodoljive . I sami znate kad kupite krafne da su mekane i pune tijesta . To znači da krafne ni u kojem slučaje NE smiju biti šuplje .

SASTOJCI za 32 krafne :

500 g oštrog brašna

500 g glatkog brašna

1 žličica soli

1 svježi kvasac (42 g)

150 g šećera

8 žumanjaka (M) = (120 g)

120 ml ulja

2 žlice ruma

450 ml toplog mlijeka

Limunova korica od 1 – 2 limuna

1 limun šećer (nije obavezan)

3 kapi vanilije ekstrakta (ne više kako se tekstura tijesta ne bih promijenila)

PRIPREMA :

1 . u toplo mlijeko dodati jednu žlicu šećera i kvasac , te sve dobro izmiješati i ostaviti da se kvasac aktivira ...

2 . u posudu staviti ostale sastojke (OSIM ULJA) te dodati aktivirani kvasac ...

3 . sve kratko sjediniti i zatim dodati ulje te izraditi tijesto ...

• TIJESTO MIJESITI 10 MINUTA •

4 . ruku i radnu površinu premazati s malo ulja (NEMOJTE DODAVATI DODATNO BRAŠNA) ...

5 . tijesto istresti na radnu površinu i oblikovati u dugačak valjak ...

6 . od tijesta praviti loptice težine 60 g .

7 . loptice redati s razmakom na pak papir ...

8 . loptice pokriti s kuhinjskom krpom te ih držati na toplom mjestu dok se udvostruče ...

• budite strpljivi jer zaista im treba vremena da se udvostruče •

9 . zagrijati ulje na 170 stupnjeva ...

10 . nadošlo tijesto stavljati u vruće ulje s trbuhom prema dole (**znači napuhana , gornja strana ide u ulje**) ...

11 . poklopiti lonac poklopcem te ih peći 3 – 4 minute , zatim ih okrenuti te ih peći još 3-4 minute s druge strane (**drugu stranu pečete bez da ih poklapate**) ...

12 . pečene krafne vaditi na Zewu (papirnati ručnici) ...

13 . pečene krafne puniti po želji marmeladom , čokoladom , vanilijom itd ...

14 . krafne posuti s obje strane sa šećerom u prahu ...

NAPOMENA I SAVJETI :

- tijesto obavezno ostaviti pokriveno na toplom mjestu da se udvostruči
- moja preporuka je da koristite termometar jer temperatura vam igra veliku ulogu kako bi vam krafne bile savršene .
- ako imate fritezu obavezno je koristite jer će vam olakšati pečenje .
- ako nemate fritezu niti termometar obavezno drvenim štapićem provjeravajte temperaturu .
- ako vam je ulje previše vruće krafne će vam se samo napuhati i iznutra ostati šuplje a to nikako ne želimo .
- ako vam ulje nije dovoljno vruće krafne će vam upijati previše masnoće .
- nemojte stavljati previše krafni od jednom u vruće ulje , jer vam to dodatno snižava temperaturu a ona vam je jako bitna za savršene krafne .
- nemojte dodavati dodatno brašna kako ne bih pokvarili teksturu tijesta .
- kad oblikujete loptice pripazite da vam na tijestu ne ostane

rupica od oblikovanja , inače bi vam se lako moglo desiti da vam se tokom pečenja tijesto na tom mjestu rascvjeta .

- oblikovane loptice obavezno ostavite da se udvostruči kako bi imali ukusne , mekane i napuhane krafne .
- kad tijesto nadođe obavezno gornja strana tijesta ide prva u ulje .
- kad pečete prvu stranu krafni nemojte zaboraviti zatvoriti poklopac kako bi se fino napuhale .
- kad pečete drugu stranu krafni obavezno to činite bez poklopca .
- dok čekate da vam krafne nadodju možete pripremati ručak , usisavati , otići kod prijateljice na kavu , jednostavno obavite druge poslove .
- sve ove napomene i svi ovi savjeti koristit će vam za savršene krafne .
- savršene krafne su napuhane , pune tijesta , zlatno smeđe boje s bijelim prstenom okolo .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri