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 nadođu 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