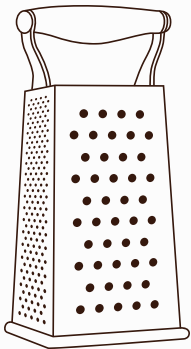
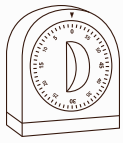
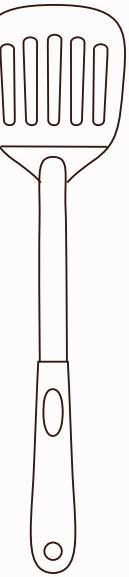


Krofi



SESTAVINE

1 kg moke
14 dag olja
10 dag kvasa
1 mala žlička soli
½ l mleka
8 rumenjakov
10 dag sladkorja
2 vaniljeva sladkorja
Limonina lupinica
Muškati orešček
Rum

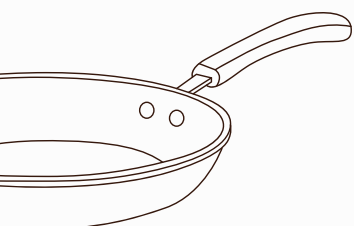
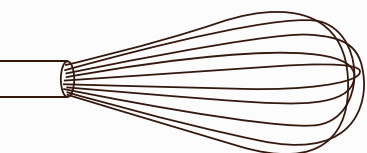
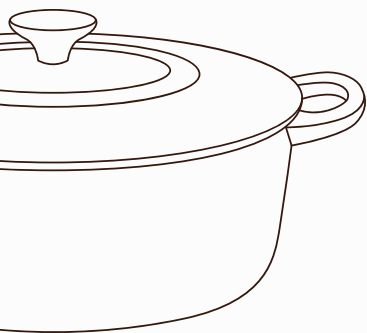


POMEMBNO

Vse sestavine naj imajo sobno temperaturo.

POSTOPEK

1. Kvas damo vzhajati v toplo mleko. Vzhajanega dodamo v pripravljeno zmes moke in dodatkov.
2. Zmes vseh sestavin stepamo 20 min v mešalniku. Po končanem stepanju na tehtnici odtehtamo po 8 dag zgnetenega testa, da so vsi krofi enaki.
3. Odtehtano testo med dlanmi še dobro pregnetemo in iz njega naredimo kroglico.
4. Položimo jo na pomokan prtček in pokrijemo. Važno je, da pustimo testo dovolj časa vzhajati.
5. Pripravimo olje za cvrenje. Najboljše je palmino olje (je v trdi obliki kot mast).
6. Olje segrevamo počasi.
7. Temperatura je primerna takrat, ko v ogreto olje potopimo do dna leseno žlico in ob njej počasi in enakomerno izhajajo mehurčki.
8. Ko so krofi vzhajani, jih položimo v segreto olje tako, da jih obrnemo glede na to, kako so ležali na prtčku (zgornja vzhajana stran gre v olje) in posodo pokrijemo s pokrovko.
9. Pečemo 4 min na eni strani (bodite natančni), nato posodo odkrijemo, krofe v olju obrnemo in pečemo še na drugi strani 4 min, posoda je odkrita.
10. Pečene krofe položimo na papirnate servete, da se olje odcedi, počakamo, da se ohladijo in jih nato po želji napolnimo.



Pa dober tek!