

Krafne, krofne, pokladnice



- 330 ml mlijeka*
- 800 g [glatkog brašna](#)
- 200 g [oštrog brašna](#)
- 4 jaja + 2 žutanjka
- 80 g šećera
- 100 g otopljenog putra
- 1/2 MŽ soli
- 2 paketića suhog kvasca**
- 0,03 dl ruma
- Masnoća za pečenje najbolje
ulje masnoća za prženje/fritiranje



- [marmelada od marelice](#), šipka, šljiva
- nutela
- mljeveni orasi, bademi, lešnjaci
- mlječna i bijela čokolada za glaziranje
- šećer u prahu

* ovisno o veličini jaja, koje tijestu za krafne daju također tekućinu, količina mlijeka može varirati.

** budući da će mo tijesto više puta mješati, a i želimo da se krafne dobro dignu, te da i kad dođu u ulje još porastu koristimo malo više kvasca nego se preporuča

Od jednog decilitra mlijeka, kvasca i 3 VŽ glatkog brašna umutite [kvas](#).



Kad se kvas digne, umjesite mikserom od [brašna](#), šećera, soli, ruma, jaja i mlijeka glatko tijesto.

Mlijeko dodajte postepeno, prvo 3/4 mlijeka pa gledajte kakvo je tijesto. Mora biti skroz mekano, ali ne i mljackavo.

Ostavite [tijesto](#) 30 minuta rasti. Nakon 30 minuta tijesto dobro isklofajte.

Klofati znači tijesto u posudi sa kuhačom podići pa razvući i to ponavljati toliko dugo dok se tijesto više ne lijepi za posudu.

Klofanjem tijesta postižete da se tijesto bolje diže i da kasnije bude rahlije.

Isklofano tijesto za pokladnice ostavite, ovisno o temperaturi, daljnjih 30-45 minuta rasti. Tijesto za krafne je dovoljno naraslo kad duplo poveća svoj volumen i kada u tijestu primjetite mjehure.

Tijesto za krofne može imati kiselkasti miris, to je dobro jer znači da kvasac radi svoj posao. Miris u pečenju nestaje.

Dignuto tijesto stavite na pobrašnjenu površinu i razvaljajte u što manje poteza na debljinu od 1-1,5 cm.

Iz izvaljanog tijesta režite krugove željenog promjera. Mi režemo sa pobrašnjenom čašom.

Da bi dobili krafne ko što ih vidite u američkim filmovima tzv. [donuts](#), izrezane krugove izbušite u sredini sa čašom manjeg promjera. Tijesto koje ste izrezali iz sredine donuts-a sačuvajte, od njega napravimo male krafnice.



Ostatak izbušenog tijesta premjesite i razvaljajte, ali sada malo deblje budući da se ovo tijesto slabije diže.

Izrezane krugove tijesta za krafne ostavite, pokrivene krpom na toplom, daljnjih 30-45 minuta rasti. Kada narastu na

duplu veličinu, krafne su spremljeni za pečenje.

Da bi pečene krafne dobile lijepi bijeli pojas u sredini, bitno je paziti na temperaturu ulja za pečenje koja mora biti 160-170°C. U običnoj posudi, ako nemate termometar, teško je odrediti temperaturu ulja, zato ako imate fritezu krafne pecite u njoj. Ako ipak pečete u običnoj posudi, približno dobru temperaturu za pečenje krafni možete odrediti po boji ulja. Kada ulje počinje mijenjati boju od tamno žute u smeđkastu, ulje ima pravu temperaturu za peći krofne.

Također je vrlo bitno za bijeli rub na krafnama, da tijesto u ulju prvi puta okrenete poslije 30-tak sekundi, taman kad vidite da se napuhnulo. Pecite na toj strani 1-2 minute, okrenite i zapecite još 1 minutu. Dužinu pečenja će te najbolje sami odrediti po boji. Bitan je taj prvi okret, jer ako dođe pre kasno neće te dobiti bijeli rub.

Krafne izvadite na papirnati ubrus da se iscjede.

Punjenje i ukrašavanje krafni, krofni ili pokladnica

Ako krafne puniti sa [marmeladom](#) ili nutelom, učinite to dok su na dodir ohlade. Ako su pre tople sve se deformiraju pri punjenju. Ja krafne punim sa jednom [velikom špricom](#) na koju sam montirao komad plastične cijevčice.

[Marmeladu](#) i nutelu prije punjenja lagano ugrijem i mikrovalnoj pećnici, tako će te je lakše iztisnuti iz šprice. Prema uputstvu pripremite čokoladnu glazuru.



Umoćite ohlađene krofne i donatse do pola u čokoladnu glazuru, te ako želite dok je glazura još topla posipajte pokladnice sa mljevenim lešnjacima, orasima ili bademima. Preostale krafne osipajte ih sa šećerom u prahu.

