

# Krafne v2 19.10.2015

- 2,5 mlijeka\*
- 500 g [glatkog brašna Tip 550](#)
- 1 jaje + 1 žutanjak (zajedno 75g)
- 50 g šećera
- 50 g otopljenog putra
- 1/2 MŽ soli
- 1 svježiji kvasac
- 0,2 dl ruma
- Masnoća za pečenje najbolje ulje/masnoća za prženje/fritiranje



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

\* [?ovisno o veličini tj. težini jaja](#), koje tijestu za krafne daju također tekućinu, količina mlijeka može varirati.

Od jednog decilitra mlijeka, kvasca, 1MŽ šećera i 3 MŽ glatkog brašna umutite [kvas](#).

Kad se kvas digne, rastopite maslac pa ga pjenasto umutite sa jajima i šećerom. Dodajte brašno, kvas, sol, rum i mlijeko te sa spiralnim nastavcima mikserom umjesite elastično **tijesto za krafne**.

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

**Tijesto za krafne** 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 postićete da se **tijesto za krafne** bolje diže i da kasnije bude rahlije. Klofanje si možete ušparati ako sa spiralnim nastavcima kod mješanja mikserom "oponašate" klofanje.

Isklofano **tijesto za pokladnice** ostavite, ovisno o temperaturi, rasti daljnjih 45-60 minuta u malo pobrašnjenoj plasičnoj posudi koju ste stavili u najlon vrećicu. Metalne posude mi se nisu pokazale dobre jer posipano brašno sklizne sa stijenki pa se tijesto zaljepi. **Tijesto za krafne** je dovoljno naraslo kad duplo poveća svoj volumen i kada u tijestu primjetite mjehure.



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

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

Iz izvaljanog tijesta režite krugove željenog promjera budućih **krafni**. Mi režemo sa pobrašnjenim, otvorenim kalupom. Čašu izbjegavam jer kod rezanja zrak nema kuda izaći pa zna stradati rub krafne.

Da bi dobili **krafne** kao 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 20-30 minuta rasti. Tada su **krafne** su spremne za pečenje.

Da bi **pečene krafne** dobile lijepi bijeli prsten u sredini, bitno je paziti na temperaturu ulja za pečenje koja mora biti max. 170-190°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 tako da u ulje uronite drvenu kuhaču. Kad se oko drveta ODMAH počnu stvarati sitni mjehurići ulje ima taman temperaturu za **pečiti krafne**.

Također je vrlo bitno za bijeli **rub na krafnama**, da tijesto u ulje ubacite uvijek sa gornjom stranom i poklopite fritezu/rajnglu. Prvi puta okrenete poslije 30-tak sekundi do jedne minute, taman kad vidite da se krafna dobro podigne. Poklopite te pecite na toj strani 1-2 minute, okrenite i zapecite (samo ako je potrebno) još 1 minutu. **Dužinu pečenja krafni** će te najbolje sami odrediti po boji. Bitan je taj prvi okret i da je posuda pokrivena prije okretanja, jer ako dođe pre kasno neće te dobiti **bijeli rub na krafni**.

**Krafne** izvadite na papirnati ubrus da se iscjede. **Par savijeta da bi krafne dobile bijeli rub**

- temperatura ulja ne smije prijeći 190°C najbolje oko 170°C
- iz tijesta izrezane **krafne** pokrivene pustiti da se dignu pokrivene krpom (ne pre dugo da se nebi previše osušile)
- peći uvijek prvo na gornjoj strani (na korici) i to prvih 30 sec do 1 minute obavezno pokriveno da bi se krafna dobro digla u ulju (pokriveno daje i temperaturu na gore pa krafna raste u vis). Inače **krafna** kod pečenja raste samo na dolje u ulje.

## **Punjenje i ukrašavanje krafni, krofni ili pokladnica**

Ako **krafne** punite 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 špicom](#) na koju sa montirao komad plastične cijevčice.  
[Marmeladu](#) i nutelu prije punjenja lagano ugrijem i mikrovalnoj pečnici, tako će te je lakše iztisnuti iz šprice. Prema uputstvu sa pakiranja 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 lješnjacima, orasima ili bademima. Preostale **krafne** osipajte ih sa šećerom u prahu.



www.moja-kuhinja.com