



JERNEJ KITCHEN

PUSTNI KROFI Z MARMELADO

Pustni krofi z marmelado vedno uspejo. So mehki, slastni in z značilnim belim vencem na sredini. Radodarno jih napolnimo z najljubšo marmelado.

ZA	14	KROFOV
PRIPRAVA:	30	MINUT
VZHAJANJE:	3	URE
CVRTJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	3	URE 45 MINUT

PUSTNI KROFI Z MARMELADO

500 g moka Manitoba (tip 0) ali namenske moke za krofe

50 g sladkorja

120 g vode

60 g mleka

15 g suhega kvasa (2 paketa) ali 25g svežega kvasa

2 jajci (velikost L)

1 rumenjaki (velikost L)

1 čajna žlička limonine lupinice

1 žlica ruma

5 g soli

70 g masla

750 ml olja, za cvrtje

200 g poljubne (marelične) marmelade

3 žlice sladkorja v prahu, za posip

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski robot ali električni mešalnik
skleda

TESTO ZA KROFE

V skledo kuhinjskega robota (ali pa uporabimo večjo skledo in ročni električni mešalnik z metlicami za testo) damo moko in sladkor. S kuhalnico naredimo vdolbino. Vanjo vlijemo mlačno vodo in mlačno mleko. Dodamo suhi kvas in mokre sestavine pokrijemo z moko. Dodamo še jajci, rumenjaki, nastrgano limonino lupinico, rum in sol. Pričnemo z gnetenjem. Na srednji hitrosti gnetemo 6 - 8 minut, oziroma tako dolgo, da je testo prožno in gladko ter odstopi od sklede. Dodamo maslo in gnetemo še 3 - 4 minute, da se maslo dobro poveže v testo in testo ponovno odstopi od sklede.

NASVET

Temperatura vode in mleka naj bo med 30 - 35°C.

V kolikor namesto moka Manitoba (tip 0), ali namenske moke za krofe, uporabimo navadno gladko belo moko tip 500, damo 20g mleka manj. Tako uporabimo 40g, namesto 60g mleka.

PRVO VZHAJANJE

Skledo s testom pokrijemo z živilsko folijo in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi (22 - 25 °C), da testo vidno naraste, približno 1 do 1 1/2 ure.

DRUGO VZHAJANJE

Pripravimo večji pekač ali prt, ki ga dobro pomokamo. Testo razdelimo na 14 delov. Vsak kos testa naj ima približno 70g. Testo oblikujemo v tesno, gladko kroglo. Šiv testa naj bo na spodnji strani. Kroglice položimo na pripravljen pekač ali prt. Krofi morajo imeti med seboj dovolj prostora, da se med vzhajanjem ne dotikajo. Pokrijemo s kuhinjsko krpo ali prtom, ki ga rahlo poškopimo z vodo. Krofe pustimo vzhajati 1 1/2 - 2

prozorna živilska folija ali pokrov
večji pekač ali prt
večja ponev s pokrovom
termometer
lopatka
papirnata brisačka
kozica
slaščičarska vrečka ali testomat

1/2 ure pri sobni temperaturi, oziroma tako dolgo, da trikrat narastejo.

CVRTJE

Na štedilnik pristavimo večjo posodo s pokrovom, primerno za cvrtje. Dodamo olje za cvrtje in segrevamo do 170 - 180°C. Testo je zelo zračno in rahlo, zato delamo s krofi z občutkom. Z rahlo pomokano lopatko krof previdno dvignemo in ga v roki obrnemo, da spodnji del krofa gleda navzgor. Krof nežno spustimo v olje (s spodnjim delom krofa navzgor). Ponev potresemo, da se krofi enakomerno razporedijo. Pokrijemo s pokrovko in cvremo 2 - 3 minute pri 160 - 170°C. Nato posodo odkrijemo, krof z žlico ali vilico nežno obrnemo in cvremo še 2 - 3 minute. Ocvrte krofe preložimo na rešetko obloženo s papirnato brisačko. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo testa.

NASVET

Pazimo, da ima olje ves čas cvrtja temperaturo med 160 - 170°C, saj bodo drugače krofi preveč ali pa premalo pečeni.

PUSTNI KROFI Z MARMELODO

Marelično marmelado v kozici segrejemo, da postane topla. Prestavimo jo v slaščičarsko vrečko ali v testomat (z nastavkom za dresiranje) in krofe še tople napolnimo z marmelado. Odložimo jih na krožnik in posujemo s sladkorjem v prahu.