



JERNEJ KITCHEN

KROFI S KISLIM TESTOM

Ti krofki so bolj polnega okusa, bolj kompaktni in obliti s sijočim prelivom.

ZA	10	KROFOV
PRIPRAVA:	30	MINUT
CVRTJE:	6	MINUT

ZMES ZA KROFE

200 g [Kvasni nastavek](#)

120 ml mlačne vode

60 g sladkorja

3 jajce

60 g masla, zmešanega na sobni temperaturi

400 g gladke bele moke, tip 500

1 čajna žlička limonine lupinice

8 g soli

1 žlica ruma

GLAZURA

200 g sladkorja v prahu

40 g mleka

TOOLS AND EQUIPEMENT

VEČJA SKLEDA / KUHINJSKI ROBOT

MANJŠA SKLEDA

KUHINJSKI NOŽ

PAPIR ZA PEKO

VEČJI lonc S POKROVOM

PLADENJ

KUHINJSKE BRISAČKE

TERMOMETER

KOZICA

kuhinjska lopatica

metlica

PRIPRAVA TESTA ZA KROFE

Kislo testo, vodo in sladkor zmešamo v večji skledi ali v kuhinjskem robotu. Pustimo 10 minut. Medtem v manjši skledi dobro razvrkljamo jajca. Maslo narežemo na manjše kocke.

PRIPRAVA TESTA ZA KROFE

V mešanico kislega testa, sladkorja in vode dodamo gladko belo moko, jajca ter limonino lupinico. Dobro zagnetemo. Po 5 minutah gnetenja dodamo sol. Postopoma dodajamo kocke masla, da se enakomerno razporedi po testu. Ko končamo z gnetenjem mora biti testo gladko, prožno in svetlikajoče.

VZHAJANJE TESTA

Pokrito v skledi, na sobni temperaturi, naj testo vzhaja 5 uri, oziroma dokler se masa ne podvoji. Ko se testo podvoji, oziroma dovolj vzhaja, ga rahlo pregnetemo in postavimo v hladilnik za 18 - 24 ur.

KROFI

Naslednji dan vzamemo testo iz hladilnika in položimo na pomokano površino. Testo s pomočjo valjarja enakomerno razvaljamo na debelino 2 cm. Iz testa izrežemo 10 krogov premera 7.5 cm. Iz vsakega odrezanega kroga na sredini izrežemo še en manjši krog premera 4 cm. Pokrite krofe pustimo vzhajati na ravni površini. To obložimo s papirjem za peko in pomokamo. Pustimo vzhajati 2-3 ure. Krofi morajo imeti med seboj dovolj prostora, da se med vzhajanjem ne dotikajo.

CVRTJE

Na kuhalnik pristavimo večjo posodo z repičnim oljem. Olje naj ima med 165 - 170°C. Krofe previdno divgnemo in jih z vzhajano stranjo položimo v olje navzdol. Pokrijemo s pokrovom. Na vsaki strani cvremo krof 3 minute. Ko krofe

cvremo na drugi strani pustimo posodo odkrito. Ocvrte krofe položimo na pladenj, obložen s papirnatimi brisačami, da se odcedijo.

GLAZURA

V posodi zmešamo sladkor v prahu in mleko. Dobro premešamo s kuhinjsko melico tako, da dobimo gladko glazuro. Ohlajene krofe z zgornjo stranjo pomočimo v glazuro in jih položimo na rešetko, da se odcedijo. Po želji jih posujemo z oreščki, mrvicami ali s kristalnim sladkorjem.