



PUSTNI KROFI



Potrebuje:

1 kg moke
1 pecilni prašek
1 žlička soli
4 žlice žganja (ruma)
limonina lupina
4 dag kvasa

1/2 l mleka
4 jajca
3 žlice sladkorja
1 vanilni sladkor
1 dl olja
1 dl sladke smetane
olje za cvrenje



Fotografije: Vid PONIKVAR

1

Moko tip 500 ali »namensko moko« presejemo s pecilnim praškom v skledo že prejšnji dan, da se nam ogreje. Ob steno skleda damo sol.

2

Kvas z žličko sladkorja raztopimo v treh žlicah toplega mleka ter zmešamo žlico moke in pustimo, da vzhaja. Medtem damo v jamico sredi moke žganje, limonino in pomarančno lupino.

3

Jajca ločimo, beljak damo v skledo in napravimo sneg. Potem mu pridamo sladkor z vanilijo in mikamo, da bo sneg še bolj trd. Nato pridamo rumenjake in mikamo, prilivamo olje in nazadnje še smetano. To mešanico zlijemo v moko in z eno roko mešamo. Pridamo vzhajan kvas, prilivamo toplo mleko, da napravimo zelo mehko testo. Sedaj testo gnetemo z obema rokama 20-25



minut. Vmes prilijemo še nekaj žlic mleka, ker se med gnetenjem testo zgosti. Ostalo nam bo mogoče le 4-5 žlic mleka. Dobro pokrijemo s kuhinjskim prtom in deko. Vzhaja približno 1 1/2 ure. Testa ne postavljamo na izvor toplote, da se nam ne pregreje.

4

Vzhajano testo obrnemo na pomokan prt. Zavihamo robove testa in ga nežno pomokamo. S pomokanim valjarjem testo lahko tolčemo in enakomerno razvaljamo za pol prsta na debelo.

5

Polovico testa zaznamujemo z modelom za krofe. Na zaznamovane kroge nanesemo marmelado. Z druge strani izrezujemo kolobarje testa ter jih

