

Krafne iz pećnice



Autorica: Monika Topolko

Za 10-12 krafni

Vrijeme pripreme: 1h 50min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 10min

Ukupno vrijeme: 2h

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Doručak, Peciva

Recept je prilagođen iz kuharice Doughnuts, autorice Lare Ferroni. U originalnom receptu navodi se manja količina brašna (300-440g). S obzirom na to da je nakon dodavanja brašna tijesto bilo još jako ljepljivo, dodavala sam još brašna dok nisam dobila zadovoljavajuće rezultate. U konačnici sam potrošila oko 550g brašna pa tu količinu i navodim u receptu. Vi ćete možda potrošiti malo manje ili malo više. Brašno dodajte polako i prilagodite količinu ovisno o tijestu.

Tijesto možete napraviti večer ranije i krafne ispeći iduće jutro za doručak. Kad se tijesto digne, razvaljajte ga, izrežite krafne, stavite ih na lim obložen papirom za pečenje, prekrijte prozirnom folijom i stavite u hladnjak preko noći. Iduće jutro krafne izvadite iz hladnjaka sat vremena prije pečenja i ostavite ih na toplom mjestu da se ugriju i dignu. Dalje ih pecite prema receptu. Dio krafni možete zamrznuti. Zamrznute krafne prije pečenja ostavite u hladnjaku da se odmrznu preko noći, a potom postupite kao što je opisano.

Krafne

1 jaje
50g šećera
1 vanilin šećer
240ml mlakog mlijeka
1 paketić suhog kvasca (7g)
1 žličica soli
1 žličica ekstrakta vanilije
110g maslaca, na sobnoj temperaturi
500-550g glatkog brašna
1 žličica mljevenog cimeta

Posip od šećera i cimeta:

Sastojci

25g maslaca
75g šećera
1 žličica cimeta

Postupak

U posudi stajaceg miksera tucite jaje, šećer i vanilin šećer dok se šećer ne rastopi. Dodajte mlako mlijeko, kvasac, sol i ekstrakt vanilije i kratko izmiksajte. Sada dodajte polovicu pripremljenog brašna. Miksajte na srednjoj brzini dok ne dobijete jednoličnu smjesu (izgledat će poput smjese za biskvit). Maslac narežite na

kockice veličine 2cm pa jednu po jednu kokcicu dodajte smjesi i dalje miksajući na srednjoj brzini. Kada je smjesa jednolična, na mikser stavite nastavak za tijesto (spirala ili kuka). Mikser uključite na nisku brzinu, dodajte cimet i polako dodajte ostatak brašna. Možda će vam biti dovoljno 500g, možda 550g, a možda i više. Brašno prestanite dodavati kada vidite da se tijesto počelo formirati u kuglu i odvajati od stranica posude. Ono treba biti mekano i svilenkasto, ali ne i ljepljivo. Ako je tijesto ljepljivo dodajte žlicu po žlicu brašna dok ne dobijete zadovoljavajući rezultat. Ja sam potrošila oko 550g brašna. Tijesto kratko rukama mijesite na pobrašnjennoj radnoj plohi, oblikujte u kuglu i stavite u nauljenu posudu. Posudu pokrijte prozirnom folijom i stavite na toplo mjesto na 1 sat, odnosno dok tijesto ne udvostruči volumen. Dignuto tijesto na pobrašnjennoj radnoj podlozi razvaljajte na debljinu od 1cm i iz njega režite krugove veličine 7,5-8cm. Krugove slažite na lim obložen papirom za pečenje i tek tada manjim kalupom (pomjer 2,5-3cm) izrežite rupe u sredini svake krafne. U ovom trenu krafne možete staviti u hladnjak do idućeg jutra ili ih zamrznuti (vidi napomenu uz recept). Ukoliko ćete ih peći odmah, krafne pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu da se dižu 30 minuta.

Pećnicu zagrijte na 180°C. Dignute krafne pecite 10 minuta. Ostavite ih da se ohlade 2-3 minute. U međuvremenu pomiješajte šećer i cimet u plitkoj posudi, a maslac otopite. Vrh svake krafne premažite otopljenim maslacem (pomoću kista) i uvaljajte u mješavinu šećera i cimeta. Poslužite ih odmah jer tada su najukusnije i najbolje ih je pojesti isti dan.