



SMJESA ZA KRAFNE

- Smjesa za krafne s jajima i masnoćom.
- Gotova smjesa služi za sigurnu i jednostavnu proizvodnju kvalitetnih krafni, dodatkom kvasca, vode i arome.
-
- Visoko vrijedni sastojci omogućuju visoki volumen, poroznost, dobar okus i produženu svježinu.

PRIPREMA TIJESTA

SMJESA ZA KRAFNE	1000 g
SVIJEŽI KVASAC	50 g
AROMA	7g
VODA	max. 500 g (5,0 dcl)
UKUPNO TIJESTA	1 557 g

POSTUPAK:

MIJEŠANJE	2 (polako) + 8 min. (brzo dok tijesto ne postane rastezljivo i glatko)
TEMPERATURA TIJESTA	28°C
MIROVANJE TIJESTA	cca 5 min.
ODVAGE	preša 1500g za 30 komada mase 50g
OBLIKOVANJE	Razdijeljene komade okruglo oblikovati i stavljati na platnene krpe za fermentaciju
ZAVRŠNA FERMENTACIJA	50 min. na 34°C (preporučamo prozračiti krafne 15 min kako bi okorile)
PEČENJE	U fritezi na 180°C; 2 i pol minute sa svake strane

Još vruće krafne puniti marmeladom, posipati namjenskim šećerom.

Prejako fermentirana roba uzrokuje smežurani izgled i nepotpuni svijetli prsten.

Preniska temperatura (140°C) produžuje vrijeme prženja te ima za posljedicu povećano upijanje ulja, a previsoka temperatura (220°C) uzrokuje tamnu boju krafne i nestajanje svijetlog prstena.