

Prihaja pust in z njim obdobje **rajanja, veseljačenja, pustnih mask ter norčij**. Tradicija praznovanja pusta je tesno povezana s poganskimi časi. Naši predniki so menili, da bodo s preoblačenjem v živali in različna bajeslovna bitja vplivali na menjavo letnih časov. Pust naj bi bil **ločnica med zasneženo zimo in prihodom pomladi**, ki se začne z debelim četrtkom in končna na pepelnično sredo. Nekateri se pusta veselijo vsak dan posebej, nekateri se odločijo le za enodnevno praznovanje. Mi vas v preoblačenje ne bomo prepričevali, svetujemo pa vam, da se **poveselite vsaj s pustnimi krofi**.

Zakaj za pusta jemo krofe?

Kot rečeno, pustni običaj izvira iz starodavnih časov, ko so ljudje z **obiljem hrane želeli vplivati na rodovitnost zemlje** pred začetkom pomladi. Verjeli so, da bo polna miza dobrot privabila polno letino, prav tako so v tem času morale biti site tudi živali in duhovi. To naj bi zagotovilo, da pri hiši skozi celo leto ne bodo lačni. Hkrati pa je bilo to neke vrste **priprava na 40-dnevni post**, ki je sledil pokopu pusta.

Od kod izvirajo krofi?

Natančnega odgovora na to vprašanje še danes ne vemo. Vemo pa, da so k nam prišli z **Dunaja v prvi polovici 19. stoletja**. Prav te naj bi iznašala nesrečno zaljubljena **kuharica**, ki naj bi testo za kruh namesto v pečici spekla na vročem maslu. Ime za krofe iz **nemške besede »Krapfen«**, zato jim še danes marsikje na Štajerskem rečejo krapi.

Recept: PUSTNI KROFI

Čas priprave: 120 min

Količina: 24 krofov

Sestavine

Masa za krofe:

- 1 kg fine bele gladke moke (lahko tudi pol gladke in pol ostre)
- 1 kocka svežega kvasa
- 1 žlička soli
- 5 dl toplega mleka
- 6 žlic stopljenega ohlajenega masla
- 6 rumenjakov
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 8 žlic sladkorja
- 1 žlica limoninega soka
- 2 žlici ruma

Nadev: marelična marmelada

Posip: 4 žlice sladkorja v prahu za posip

Postopek

1. V večjo skledo **presejemo moko** in na sredini **naredimo jamico**. V jamico nato nadrobimo **kvas**, prilijemo malo toplega **mleka** in dodamo žlico **sladkorja**. Sestavine v jamici premešamo z vilicami in pustimo počivati 10 minut, da kvas vzhaja. Moko okoli jamice **posolimo**. Medtem v dve skledi ločimo rumenjake in beljake. Za pripravo krofov bomo uporabili rumenjake, zato v skledo z rumenjaki dodamo **preostanek sladkorja, vaniljev sladkor in limonin sok**. Te sestavine zmešamo skupaj s pomočjo kuhinjskega robota v gladko, gostejšo maso, ki ji nato dodamo še **rum**.

2. V jamico s kvasom dodamo **stopljeno maslo** in vlijemo še malo toplega mleka ter damo maso mešati na najnižji stopnji hitrosti kuhinjskega robota. V skledo nato vlijemo še **rumenjarkovo zmes** in postopoma mešamo dalje. Ko se testo zgosti, prilijemo še malo toplega mleka. Mešamo toliko časa, dokler ne dobimo **mehko in voljno testo**, ki se ne oprijemlje metlic ter sklede. Testo vzamemo iz sklede in naredimo hlebček. Posujemo ga z moko, pokrijemo s toplo krpo in ga pustimo, da v skledi **vzhaja 60 minut**.

Nato na pomokano delovno površino položimo vzhajano testo. Tega moramo **gnesti 5 minut**, medtem mu dodajamo moko. Testo nato **razvaljamo na debelino 2 centimetrov**. Z modelčkom nato **izrežemo kroge**, ki jih zlagamo na pomokan prt. Krofi morajo biti med seboj v takem razmiku, da se med vzhajanjem ne dotikajo, saj jih bomo sicer poškodovali med prenosom v olje. **Hlebčke testa vzhajamo 15 do 20 minut**. Vmes jih obrnemo, da vzhajajo še na drugi strani.

4. Malce pred koncem vzhajanja predhodno **segrejemo cvrtnik**. Krofe z lopatko previdno dvignemo in jih z vzhajano stranjo položimo v olje. **Cvremo dokler ne porjavijo** (približno 4 minute), nato jih obrnemo na drugo stran in znova počakamo, da porjavijo (cvremo še 4 minute).

KROFI S KISLO SMETANO

Sestavine za pripravo rahlih krofov s kisló smetano:

- 200 g ostre moke
- 300 g gladke moke
- 25 g svežega kvasa
- 50 ml toplega mleka (ne vročega!)
- 150 ml kisle smetane (okoli 190 g)
- 70 g sladkorja (jaz uporabim rjavega)
- 1 vaniljev sladkor z arómo burbonske vanilje
- 4 cela jajca
- 1 jedilna žlica ruma
- 1 jedilna žlica soka limone
- ščep soli
- olje za cvrtje (cca. 1 liter)
- mleti sladkor za posip

Za nadev:

- marelična marmelada
- vaniljeva krema
- Nutella

Postopek priprave rahlih krofov s kisló smetano:

Najprej pripravimo kvasec. To storimo tako, da v skodelico zdrobimo kvas, dodamo 1 čajno žličko sladkorja in žličko moke (lahko gladko), dolijemo 50 ml mleka, ki smo ga segreli, da je topel (nikakor ne sme biti vroč). Premešamo in postavimo na mirno mesto v kuhinji in počakamo, da se aktivira. Medtem pripravimo ostale sestavine.

Gladko in ostro moko stehtamo in ju obe zmešamo skupaj ter s pomočjo cedila presejemo v posodo, v kateri bomo zamesili testo. Moki dodamo še sladkor, rum in limonin sok, ščepec soli.

V drugi posodi pa s pomočjo metlice za stepanje zmešamo v enotno zmes 4 cela jajca, kisló smetano in vaniljev sladkor.

Testo pripravimo tako, da moki izmenično dodajamo kvas (obvezno ga zajemamo z leseno žlico) in zmes iz jajc, kisle smetane. Oboje dodajamo izmenično toliko časa, da vse dodamo k moki.

Nato testo z leseno kuhalnico ali pa s pomočjo kuhinjskega robota mešamo (stepam) toliko časa, da testo postane lepo, gladko in začne odstopati od posode, tudi lesene kuhavnice, če stepate z njo. Ta korak je zelo pomemben za pripravo rahlih krofov s kisló smetano, zato si zanj vzemite čas. Samo mešanje testa "na roke" traja približno 30 - 35 minut. Z kuhinjskim robotom (srednja hitrost) pa približno 10 minut manj.

Ko je testo pripravljeno, ga pokrijemo (testo naj bo v posodi, v kateri smo ga zamesili) s čisto kuhinjsko krpo in postavimo na miren kotiček v kuhinji, (kar na delovnem pultu, ne nad ali ob radiatorju) kjer naj vzhaja 60 - 90 minut.

Delovno površino na rahlo pomokamo in nanjo kipnemo vzhajano testo za rahle krofe s kisló smetano. Testo na rahlo razvaljamo, brez večjega pritiskanja na približno 1,5 - 2 centimetra debelo.

Izrezane krofe pokrijemo in jih pustimo, da vzhajajo.

Vzhajajo naj 20-30 minut. Po tem času jih nežno odkrijemo in previdno obrnemo na drugo stran, da bodo vzhajali še z druge strani.

Tudi na drugi strani naj vzhajajo 20-30 minut.

Ko je olje dovolj segreto (to lahko preverite tako, da ko v olje pomočimo npr. leseno kuhalnico, mora okoli nje zacvrčati), vanje nežno "zvrčamo" krofe. Cvremo jih po 3 minuti na vsaki strani, v odkriti ponvi.

Ko se krofi ohladijo (lahko so še malenkost topli), jih po želji poljubno napolnimo s pomočjo dresirne vrečke ali injekcije (marmelada, nutella, vaniljeva krema ...) in posujemo s sladkorjem v prahu.

Tatjana Dominić Radivojević