

Zutaten für 2-3 Personen/10-12 Stück:

500 g Mehl (in AUT glattes, Typ W480, in D 405)
1 gestr. TL Salz
250 ml Milch
100 ml Joghurt
1 TL Zucker
10 g frische Hefe (= 1/4 Würfel) oder 4 g Trockenhefe (eine halbe Packung)
1 Ei Gr. M

Zubereitung:

- 1) In einer Schüssel vermischt ihr Mehl und Salz. Erhitzt die Milch. Sie darf ruhig heiß sein. Dann fügt ihr das Joghurt und Ei hinzu. Dadurch kühlt die Mischung etwas ab und wenn sie nur noch lauwarm ist, rührt ihr Zucker und Hefe ein.
- 2) Gebt die feuchten Zutaten zu den trockenen dazu und verknetet einen weichen, eher klebrigen Teig (per Hand oder Maschine). Gebt ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche und wendet ihn mehrmals im Mehl (siehe Video), bis er nicht mehr klebt.
- 3) Legt ihn in eine befettete Schüssel, deckt ihn ab und lasst ihn an einem warmen Ort stehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Ich stelle ihn in den 30 Grad warmen Ofen. Da dauert es ca. 50-60 Minuten.
- 4) Nach der Gehzeit den Teig nur kurz im Mehl wenden, auf ca. 5 mm Dicke ausrollen, in Rechtecke schneiden, jedes in der Mitte mit einem Schlitz versehen und etwas auseinander- und in die Länge ziehen. Lasst sie 5-10 min gehen.
- 5) In einer großen Pfanne ca. 1-1,5 cm hoch Sonnenblumenöl erhitzen. Zuerst auf stärkster Stufe, dann reduzieren. Ich verwende Stufe 7 von 9 bei meinem Induktionsherd. Das ist für mich die ideale Stufe zum Ausbacken.
- 6) Legt sie vorsichtig ins Fett. Wendet sie, wenn sie an der Unterseite eine gold-gelbe Farbe angenommen haben. Sind sie aufgegangen und von beiden Seiten gold-gelb, herausnehmen und auf Küchenrolle legen, um das überschüssige Fett abzufangen.
- 7) Lasst sie auskühlen, bis sie nur noch lauwarm sind und serviert sie zu Frischkäse, Salami, Schinken, aber auch allen süßen Aufstrichen wie Nuss-Nougat-Creme und Marmelade.

Tipp:

- a) Je mehr Hefe ihr verwendet, umso kürzer die Gehzeit. Falls ihr es besonders eilig habt, nehmt 20 statt 10 g Hefe.
- b) Falls ihr den Teig über Nacht gehen lassen und morgens ausbacken wollt, verwendet bitte mein Rezept zu „**Frühstückskrapfen über Nacht**“.
- c) Wenn ihr das Rezept für Gäste verwendet, verdoppelt die Mengenangaben und verwendet 1 kg Mehl, damit es auch reicht.



Sastojci za 2-3 osobe/10-12 komaada:

500 g brašna (u AUT glatko tip W480, u D 405)
1 ravna kašičica soli
250 ml mlijeka
100 ml jogurta
1 kašičica šećera
10 g svježeg kvasca (=1/4 kocke) ili 4 g suhog (pola pak.)
1 jaje vel. M

Priprema:

- 1) Pomiješajte brašno i so u jednoj posudi. Zagrijte mlijeko. Ono smije biti vrelo, jer se u mlijeko dodaje jogurt i jaje i s time dobijamo temperaturu, koja je pogodna za kvasac. Znači, kad ste umiješali jogurt i jaje, dodajte šećer i kvasac.
- 2) Dodajte mokre sastojke u suhe i zamijesite ljepljivo tijesto (ručno ili pomoću kuhinjske mašine). Stavite ga na pobrašnjenu radnu površinu, malo premijesite i okrenite u brašnu kako se više nebi lijepilo (pogledajte video).
- 3) Stavite u pomašćenu posudu, poklopite i ostavite da odstoji na toplom mjestu, dok se ne udvostruči. Ja volim da ga stavim u renu na 30 stepeni. Potrebno mu je tu oko 50-60 minuta.
- 4) Nakon dizanja, tijesto kratko okrenite u brašnu, razvaljajte na debljinu od ca. 5 mm, izrežite na pravougaonike i u svaki urežite šlic, malo razvucite na dužinu i širinu i stavite da nadolaze još 5-10 min, dok se ulje ne zagrije.
- 5) Veliku tavu napunite jedno 1-1,5 cm duboko sa suncokretovim uljem. Prvo na najjačoj vatri pa malo smanjite. Ja koristim nivo 7 od 9 na indukcijskom šporetu. Ovo je za mene idealan nivo za prženje.
- 6) Pažljivo ih stavite u masnoću. Okrenite ih kad sa donje strane poprime zlatno-žutu boju. Kada se napušu i porumene sa obe strane, izvadite ih i stavite na 2-3 lista kuhinjske rolne, da pokupi višak masnoće.
- 7) Ostavite ih da se ohlade, dok ne postanu samo tople pa poslužite sa krem sirom, salamom, šunkom kao i svim slatkim namazima kao što je lješnjak namaz itd.

Savjet:

- a) Što više kvasca koristite, kraće je vrijeme dizanja. Dakle, ako ste u žurbi, umjesto 10 g upotrijebite 20 g kvasca.
- b) Ako želite da tijesto naraste preko noći i da ga ujutro samo pržite, koristite moj recept za „uštipke preko noći“.
- c) Ako recept koristite za goste, udvostručite mjere i koristite 1 kg brašna da nebi zafalilo ;)

