

KNEIPP KROF

POLNJEN S KAMELIZIRANO KREMO Z NEŽNO AROMO ŽAJBLJA

Avtorica: Advija Halilović, vodja kuhinje

Terme Snovik – Kamnik s termalno restavracijo Potočka



Kneipp

Kneipp krof je nastal kot popolna izpeljanka iz življenjske filozofije zdravega načina življenja Sebastiana Kneippa, ki jo živimo in nudimo v Termah Snovik.

Prehrana in zelišča sta dva izmed petih Kneippovih stebrov, ki ju prelivamo v čudovite okuse na naše krožnike.

Kneipp krof je skrbno umešan s pirino polnozrnato moko. V sedanost vedno umešamo pridih tradicije in lokalne produkte kot pred časom, ko je bilo v Tuhinjski dolini mlinarstvo predvsem od 19. stoletja naprej najbolj vidna dejavnost.

Krof, polnjen s karamelizirano kremo, vas bo presenetil z dodano nežno aromo žajblja iz našega lastnega zeliščnega vrta, kjer naša vrtnarka Manja goji več kot 30 vrst zelišč.

Ni naključje, da je latinsko ime za žajbelj *Salvia*, ki izhaja iz besede *salvus*, ki pomeni »zdrav«.

Zdravo z naravo s Kneippom v Tuhinjski dolini.

Kneipp vas vabi za mizo, ki je prostor za veselje in sproščen pogovor.

Dober tek!

PREVERITE RECEPT V NADALJEVANJU

TESTO:

600 g polnozrnatih pirine moka

100 g gladke pirine moka

60 g kvasa

5 rumenjakov

250 ml mleka

0,5 dl radenske

60 g sladkorja

0,5 dl olja

100 g kisle smetane

12 g vaniljevega sladkorja

2 jušni žlici ruma

1 kavna žlica vaniljeve arome

Nastrgana lupinica 1 bio limone

4 g soli

KARAMELIZIRAN NADEV Z AROMO ŽAJBLJA

360 g sladkorja

400 ml sladke smetane

30 g masla

10 gramov svežega ali posušenega žajblja

POSTOPEK ZA PRIPRAVO TESTA

Preden začnemo s pripravo, si naredimo kvasni nastavek, tako da si segrejemo 1 dl mleka. V skodelici z mlekom nadrobimo kvas, dodamo 1 čajno žličko sladkorja ter 1 žličko pirine moka. Premešamo, da dobimo kvasni zmes.

V posodo presejemo moko, dodamo sol in naribano lupinico limone.

Rumenjake, sladkor ter vaniljev sladkor stepemo, dodamo radensko, toplo mleko, olje, kisloto smetano, vaniljevo aromo in rum. Vse sestavine primešamo pirini moki, umešamo gladko testo in pustimo vzhajati 40 minut. Testo vzamemo iz posode ter oblikujemo kroglice premera 70 g in jih polagamo na pomokano površino ter pustimo počivat 30 minut, pokrite s prtom. Pri kvašenemu testu je pomembno, da je prostor topel in da ni prepriha.

Olje segrejemo na 170 C, pomagamo si s termometrom, tisti, ki nimate termometra, pa si pomagajte z lesno žlico, tako da žlico položite v segreto olje in ko se okrog žlico delajo mehurčki, je olje pripravljeno za cvrenje. Krofe polagamo v olje in jih pečemo 3 do 4 minute pokrite, potem jih obrnemo in še 3 do 4 minute pečemo odkrite. Krofe polagamo na papirnate brisače, da vpijejo olje. Vroče krof polnimo s priljubljenim nadevom.

POSTOPEK ZA NADEV

Sladkor segrejemo v primerni posodi, tako da dobi nežno rjavo barvo. Pri karameliziranju sladkorja si pomagamo z leseno žlico. Ko je sladkor karameliziran, dodamo smetano ter mešamo, vse dokler se zmes ne združi, dodamo žajbelj ter maslo. Pustimo počivati 10 minut. Zmes precedimo in pustimo, da se ohladi. Karameliziran nadev pripravite en dan preden se lotite peke krofov, saj karamel polnilo dobi svojo pravo aromo.