Anglické muffiny

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- kukuřičná mouka na vysypání 1 ks
- **těsto**
- podmáslí 0.75 šálek
- teplá voda 2 lžíce
- hladká mouka 1.5 šálek
- sušené droždí 1.5 lžička
- sůl 1 lžička
- polohrubá mouka 1.5 šálek
- třtinový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 1

Postup:

Sušené kvasnice rozmícháme v teplé (30 - 40 °C) vodě lehce do pěny, necháme cca 5 minut odležet. Poté přidáme podmáslí, cukr a sůl. Promícháme. Pomalu přidáme mouku a vytvoříme vláčné těsto. To dáme do máslem vymaštěné skleněné mísy a zakryjeme. Necháme kynout 50 - 60 minut, dokud těsto dvojnásobně nezvětší svůj objem.

Vykynuté těsto dáme na pomoučněný vál a vyválíme na placku tlustou cca 2 cm. Z ní potom vykrajujeme kolečka o průměru asi 5 cm (např. sklenicí) a klademe na plech vysypaný kukuřičnou

moukou/krupicí. Pokud nemáme kukuřičnou mouku, můžeme vysypat obyčejnou dětskou krupičkou nebo hrubou moukou. Anglické muffiny necháme kynout na plechu 30 - 50 minut.

Anglické muffiny pečeme v troubě na 200 °C 10 minut z každé strany. Po 10 minutách pečení každý muffin otočíme a pečeme dalších 10 minut. Po upečení můžeme rozříznout v půli a ještě opéci na pánvi.

Anglické muffiny mažeme máslem, džemem, medem nebo nugetou. Klademe sýrem, šunkou, slaninou. Do rozříznutého muffinu můžeme vložit malé volské oko a slaninu, máme tak pravý anglicky podávaný snídaňový muffin.