

english muffin, czyli sposób na pyszne śniadanie

English Muffins, to pieczywo którego najbardziej brakuje mi w Polsce, a z drugiej strony pamiętam moment, gdy po raz pierwszy miałam tą niezwykłą przyjemność poznać smak angielskiej muffinki:)...były to jajka Benedykta;). Może nie brzmi to zbyt apetycznie, ale wierzcie mi, że w życiu nie jadłam nic tak rozkosznie pysznego na śniadanie. Danie to nie byłoby tak doskonałe, gdyby nie wyjątkowość tego pieczywa.

English Muffins pochodzą z Wielkiej Brytanii, swoją największą sławę zdobyły przed I Wojną Światową. W Ameryce osiągnęły wielką popularność dzięki Samuel B. Thomas'owi, który zaczął je produkować ponad sto lat temu. A w dniu dzisiejszym najlepiej prezentują się na stole przypieczone, z odrobiną masełka, konfitur, jako „kanapka” uwieńczona z góry jajkiem w koszulce, lub jajecznicą. Wspomniałam wcześniej, że są podstawowym składnikiem jaj benedyktyńskich.

Przepis, który prezentuje wymaga czasu, ale przecież nic co dobre, ot tak nie przychodzi 😊

Składniki: ok. 16 English Muffins

Zaczyn:

- 2 szklanki ciepłej wody,
- 2 szklanki mąki pszennej,
- 1/2 szklanki mąki pełnopszennej,
- 3/4 łyżeczki suchych drożdży.

Ciasto:

* etap I

- 3/4 szklanki ciepłej wody,

- 1 łyżeczka suchych drożdży,
- 3/4 szklanki przegotowanego a następnie wystudzonego mleka,
- 2 szklanki mąki chlebowej typ 750.

*etap II

- 4 szklanki mąki chlebowej typ 750,
- 4 łyżki miodu,
- 2 1/2 łyżeczki soli,
- 2 łyżki mąki kukurydzianej,
- kilka łyżek kaszki kukurydzianej.

Wykonanie:

1. Zaczyn: W szklanej misce rozpuszczamy drożdże w ciepłej wodzie i pozostawiamy je na kilka minut do całkowitego rozpuszczenia. Dodajemy obie mąki i ponownie łączymy składniki. Miskę przykrywamy z góry (najlepiej folią spożywczą) i odstawiamy w ciepłe miejsce na 4 godziny.



2. Ciasto/etap I: Do dużej miski przekładamy 2 szklanki zaczynu (pozostałą część zaczynu zachowujemy na później), a następnie dodajemy ciepłą wodę i drożdże, mieszamy bardzo

dokładnie. Po kolei dodajemy, mąkę chlebową i mleko, ponownie mieszamy (na tym etapie ciasto powinno mieć gęstą konsystencję). Miskę przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy na kolejną godzinę w ciepłe miejsce.



3.



Ciasto/etap II: Do powstałego już ciasta, dodajemy pozostały zaczyn, mąkę chlebową i kukurydzianą, miód i sól. Zagniatamy ciasto, aż będzie miękkie i elastyczne. Formujemy kulkę, przekładamy do miski i ostatni raz zostawiamy do wyrośnięcia, a w zasadzie do podwojenia swojej objętości.

4. Stołnicę posypujemy mąką i delikatnie oprószamy wałek, którym rozpłaszczymy ciasto na grubość około 2 cm. Wykrawamy koła o średnicy około 8-9 cm, a następnie przekładamy je po kolei na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i oprószoną kaszką kukurydzianą. Delikatnie okrywamy nasze muffinki z góry i czekamy aż wyrosną około 40 minut.



5. Rozgrzewamy patelnię na średnim ogniu, oprószamy kaszką

kukurydzianą, a następnie układamy na niej muffinki. Zapiiekamy je z każdej strony około 6-8 minut, aż osiągną złotobrazowy kolor, następnie przewracamy na drugą stronę i powtarzamy proces. Lepiej, gdy ogień będzie nieco mniejszy, a muffinki będą się dłużej przypiekać, aniżeli gdyby w krótkim czasie się zbyt szybko przypiekły. Wypieczone muffinki odkładamy do przestygnięcia. Wystudzone nadają się do spożycia niemalże od razu. Można je również zamrozić „na później”. Swoją świeżość zachowują dość długo, a zważywszy na to, że najlepiej smakują, gdy je przypieczemy w tosterze lub na patelni, sens zamrażania schodzi na drugi plan:).

Smacznego!

