

English muffin

Opskrift til 12 styks

Tilberedelsestid

60 minutters hævnning, 15 minutters bagetid i alt

Samlet tid

1 time og 45 minutter

Ingredienser

- 3 dl mælk (jeg brugte havredrik, men brug blot hvad du har)
- 50 g smør
- 25 g gær
- 1/2 tsk. salt
- 1 spsk. sukker
- 400 g hvedemel
- 100 g grahamsmel

Sådan gør du

1. Kom 1 dl af mælken sammen med smørret i en skål og varm det kort i mikrobølgeovnen til smørret er helt blødt
2. Kom det i en røremaskine sammen med de 2 sidste dl mælk, gær, salt og sukker og rør til gær er opløst
3. Kom melet i lidt af gangen og rør godt. Først ved lav omdrejning, så melet ikke sprøjter over det hele.
4. Skru så gradvist op og giv dejen 6-7 minutter ved høj omdrejning
5. Kom en opklippet frysepose + et hviskestykke over skålen og lad dejen hæve her i på køkkenbordet en times tid.
6. Tænd ovnen på 175 grader.
7. Rul dejen ud på et meldrysset bord, den skal være ca. 1 cm tyk, så skal ikke rulles særlig meget ud. Stik den størrelse boller ud, du ønsker. Min udstikker er 5-6 cm i diameter.
8. Pensl de udstukkede boller med lidt vand og vend dem i polenta (majsgrøn)
9. Tag en pande frem og kom 1 spsk. smør på. Steg bollerne i 60-90 sekunder på hver side med middel-høj varme. De må gerne blive sprøde og gyldne, men skal selvfølgelig ikke blive brændte. Jeg havde plads til 6 stk. på panden.
10. Flyt første omgang over på en bageplade med bagepapir. Gentag med de sidste 6 stk. på panden og endnu en spsk. smør til stegning
11. Over på pladen med dem også og så lige en tur i ovnen for at få dem gennembagt i midten også. Jeg gav mine 10 minutter i ovnen efterfølgende.
12. Køl af på en rist og nyd med smør eller som på billeder (opskrift i indlæg)