

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Muffin inglesi fatti in casa

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 140 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Immagina il profumo rassicurante del pane caldo al mattino, ma senza il pensiero di dover accendere il forno. Preparare i **muffin inglesi fatti in casa** è una di quelle piccole magie culinarie capaci di trasformare radicalmente il tuo risveglio.

Il fascino di questa **ricetta originale** sta tutto nel metodo di cottura: questi lievitati cuociono dolcemente in padella, gonfiandosi lentamente. Realizzare dei perfetti **muffin inglesi in padella** richiede solo un pizzico di pazienza e il controllo della temperatura.

Mantieni sempre una fiamma dolce e costante.

Alzare il calore per velocizzare i tempi è l'errore più

comune: rischierai di bruciare la **crosta rustica** spolverata di semola, lasciando il cuore ancora crudo o gommoso.

Una volta cotti e intiepiditi, entra in gioco il vero segreto dei professionisti: per tagliarli, dimentica il classico coltello a lama liscia. Separali delicatamente lungo il perimetro aiutandoti con i rebbi di una forchetta, per non distruggere la preziosa **struttura interna alveolata e porosa**.

Quella mollica così particolare è nata esattamente per accogliere e trattenere i condimenti. Sono i protagonisti indiscussi se stai progettando un [brunch della domenica tra idee dolci e salate](#), diventando insuperabili quando accolgono il tuorlo colante delle [uova alla Benedict](#).

Se la tua anima è più da colazione dolce, spalma le due metà ancora fumanti con un velo di burro e un cucchiaino generoso di [marmellata express al microonde](#). I succhi e il burro fuso si insinueranno in ogni singola bolla dell'impasto, regalandoti un **morso morbido e avvolgente**.

INGREDIENTI PER 8 MUFFIN INGLESINI

FARINA 0 300 gr

LATTE INTERO tiepido - 180 ml

BURRO MORBIDO 15 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO in alternativa

2,5 g di lievito di birra disidratato - 7 gr

ZUCCHERO 5 gr

SALE FINO 5 gr

COME FARE 8 MUFFIN INGLESINI PASSO PASSO

- 1 Inizia attivando il lievito: versa il **latte tiepido** in una ciotola, unisci lo zucchero e facci sciogliere dentro il **lievito di birra**.

Lascia riposare il composto per circa 5 minuti. Sarà pronto non appena vedrai formarsi

una **leggera schiuma sulla superficie**.

Ora passa all'impasto: in una ciotola capiente, o direttamente nella vasca della planetaria, versa la farina insieme al mix di latte e lievito appena preparato.

Inizia a lavorare il tutto, impastando con cura fino ad **amalgamare perfettamente gli ingredienti**.





2 A questo punto unisci il **burro ammorbidito a pomata** e il sale.

Continua a **impastare con energia** per circa **10 minuti**, finché non otterrai un panetto perfettamente **liscio, omogeneo ed elastico**.





3 Trasferisci l'impasto lievitato su una spianatoia leggermente **spolverata di semola**.

Stendilo delicatamente con le mani o con il mattarello, raggiungendo uno **spessore uniforme di circa 1-1,5 cm**.

Con un **coppapasta da 8-10 cm** ricava i vari dischi di impasto.

Rimpasta delicatamente i ritagli avanzati, stendili di nuovo e **ricava gli ultimi muffin**.







4 Spolvera generosamente una teglia con la **semola di grano duro**.

Adagia i dischi di impasto ben distanziati tra loro e spolvera di semola anche la loro **superficie superiore**.

Copri tutto con un canovaccio pulito e lascia lievitare per **altri 30 minuti**.

Scalda una padella antiaderente o una piastra in ghisa a **fuoco medio-basso**.

Trasferisci i muffin nella padella ben calda e cuocili per **circa 7-8 minuti per lato** a fiamma dolce, finché la superficie non sarà dorata e il centro ben cotto.

Rimuovi i muffin dalla padella e lasciali intiepidire su una **griglia per dolci**.

A questo punto puoi portarli subito in tavola oppure **aprirli a metà e farcirli** come preferisci!





CONSERVAZIONE

Puoi conservare i tuoi muffin inglesi a temperatura ambiente per **2-3 giorni**, chiusi all'interno di un contenitore ermetico o di un sacchetto per alimenti per mantenerli ben soffici.

Se desideri farne una scorta, puoi anche congelarli dopo averli fatti **raffreddare completamente** sulla griglia.

Il consiglio pratico: dividili a metà con la forchetta **prima di metterli in freezer**. In questo modo potrai inserire le singole fette direttamente nel tostapane ancora congelate.

In congelatore si mantengono perfetti fino a **2 mesi**. Ti basterà scaldarli qualche minuto in padella o nel tostapane per farli tornare fragranti come appena fatti!

CONSERVAZIONE

Puoi conservare i tuoi muffin inglesi a temperatura ambiente per **2-3 giorni**, chiusi all'interno di un contenitore ermetico o di un sacchetto per alimenti per mantenerli ben soffici.

Se desideri farne una scorta, puoi anche congelarli dopo averli fatti **raffreddare completamente** sulla griglia.

Il consiglio pratico: dividili a metà con la forchetta **prima di metterli in freezer**. In questo modo potrai inserire le singole fette direttamente nel tostapane ancora congelate.

In congelatore si mantengono perfetti fino a **2 mesi**. Ti basterà scaldarli qualche minuto in padella o nel tostapane per farli tornare fragranti come appena fatti!

CONSIGLI E VARIANTI

Per ottenere dei muffin inglesi davvero perfetti, segui questo piccolo segreto da chef: **non tagliarli mai a metà con il coltello!** Separa le due metà facendo pressione lungo tutto il bordo con i rebbi di una forchetta. In questo modo non schiacterai la mollica e manterrai intatta l'**alveolatura interna**, fondamentale per trattenere il burro fuso o le salse.

Durante la cottura in padella, mantieni sempre il **fuoco dolce e costante**. Se la fiamma è troppo alta, la superficie dorerà subito ma il cuore rischierà di rimanere crudo.

Se vuoi personalizzare la ricetta classica, ecco alcune sfiziose **varianti da provare**:

Versione integrale: sostituisci metà della farina 0 con la **farina integrale** per ottenere un gusto più rustico e un profumo intenso di grano.

Con semi croccanti: prima di cuocerli in padella, aggiungi alla semola per la copertura dei **semi di papavero o di sesamo** per una nota ancora più croccante.

Impasto aromatico: arricchisci l'impasto con un trito fine di **erbe aromatiche fresche** (come rosmarino o timo) per abbinarli a salumi e formaggi stagionati.

Senza lattosio: puoi sostituire il latte intero con una **bevanda vegetale non zuccherata** (soia o avena) e utilizzare un burro delattosato o un olio di semi leggero.