

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Muffins inglesi

LUOGO: **Europa / Regno Unito**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI LIEVITAZIONE**



INGREDIENTI

FARINA 750 gr

LATTE INTERO 235 ml

LIEVITO DI BIRRA SECCO (1 bustina) - 7
gr

ACQUA (45°C) - 235 ml

ZUCCHERO 25 gr

BURRO fuso - 50 gr

SALE 6 gr

PREPARAZIONE

- 1** Portate a bollire il latte, quindi rimuovetelo dal fuoco e scioglietevi dentro lo zucchero. Lasciate raffreddare fino a temperatura ambiente.

In una ciotola, sciogliete il lievito nell'acqua calda e lasciatelo riposare per circa 10 minuti.



2 In una grande ciotola, miscelate il latte, il lievito sciolto, il burro e 375 g di farina.



3 Mescolate per far amalgamare bene tutti gli ingredienti. Aggiungete il sale ed il resto della farina fino ad ottenere un composto morbido.

Trasferite il composto su di un piano di lavoro infarinato ed impastate bene.



4 Mettete la palla di impasto in una ciotola unta, coprite e fate lievitare (circa 1 ora).



5 Sgonfiate l'impasto e stendetelo ad uno spessore di circa 1 cm. Ricavate dei dischi dall'impasto con un coppapasta o un bicchiere.

Lasciateli riposare per 1/2 ora. Scaldate il forno a 190°C e fate cuocere i muffin per 10 minuti per lato.

Servite questi muffins con burro e marmellata o con dei salumi per una colazione salata.