

Anglické muffiny ve tvaru hvězdy s lískooříškovou pomazánkou Nutella®

Střední

3 h 0 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

1½ hrnku mléka

2 lžičky droždí

2 lžíce cukru

4 hrnky hladké mouky

3 lžíce másla, rozpuštěného špetka soli

pšeničná krupice (nebo hrubá kukuřičná mouka), pro
posypání plechu na pečení

9 lžic lískooříškové pomazánky Nutella®, 1 lžíce na porci

POSTUP

1

V rendlíku jemně zahřejte mléko tak, aby bylo vlažné nebo mělo tělesnou teplotu 37 °C.

Přidejte droždí a cukr a míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Nechte směs několik minut ustát, dokud není krémová a nezačne pění.



2

Ve velké míse smíchejte směs s moukou, máslem a špetkou soli a vyrobte měkké těsto. V případě potřeby přidejte trochu mléka nebo mouky, aby bylo těsto měkké. Hněťte ho, dokud není hladké a elastické (zhruba 5 minut).

Přeneste těsto do vymazané misky, zakryjte ho a nechte na teplém místě kynout 1 hodinu nebo dokud nezdvoujnásobí objem.

3

Vyklopte těsto na mírně pomoučený vál a jemně ho prohněťte. Těsto srazte a vyválejte ho na lehce pomoučeném válu na tloušťku zhruba 2,5 cm. Zakryjte ho utěrkou na 1 hodinu nebo dokud nezdvoujnásobí objem.

Pomocí vykrajovátka ve tvaru hvězdy (nebo jakéhokoliv jiného jednoduchého vánočního tvaru) z těsta vykrajujte jednotlivé kousky. Vykrojené kousky přendejte na pečicí plech vyložený pečicím papírem posypaným krupicí (kukuřičnou moukou), nechte ustát 15 minut. Posypte vršky anglických muffinů kukuřičnou moukou, aby byl posyp na všech rovnoměrný.

Předehejte troubu na 180°C.





4

Zahřejte nepřilnavou pánev na středně nízkém ohni. Po dávkách každý anglický muffin naberte špachtlí a zhruba 2 minuty ho z každé strany opékejte na nepřilnavé pánvi, dokud nebudou obě strany nahnědlé.

-
Vraťte anglické muffiny zpátky na pečicí papír a pečte je v troubě 5–10 minut.

Nechte anglické muffiny alespoň 30 minut vychladnout, poté je rozkrojte a natřete lískooříškovou pomazánkou Nutella®. Podávejte se sklenicí mléka a s ovocem.

Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept