

Star Shaped English Muffin with Nutella

Medium

3 h 30 min



Hozzávalók

9 adaghoz

1½ csésze tej

2 tk élesztő

2 ek cukor

4 csésze liszt

3 ek olvasztott vaj

1 csipet só

Búzadara (vagy kukoricaliszt), a tepszi beszórásához

9 ek Nutella® (1 ek/adag)

Lépések:



1

Lassú tűzön melegítsük a tejet testhőmérsékletűre (37°C).

Adjuk hozzá az élesztőt és a cukrot, és addig kevergessük, amíg a cukor el nem olvad. Tegyük félre pár percre, és várjunk, amíg a keverék krémes lesz és habzani kezd.

Egy nagy edényben keverjük puha tésztává az élesztős keveréket, a lisztet, a vaját és egy csipet sót. Ha szükségesnek érezzük, adjunk hozzá egy kis extra tejet vagy lisztet, hogy a tészta puha állagát biztosítani tudjuk. Addig gyúrjuk, amíg a tészta puha és rugalmas nem lesz (kb. 5 percig).

Tegyük át egy kikent tálba, takarjuk le, és hagyjuk pihenni 1 óráig, vagy amíg kétszeresére meg nem nő.

2

Helyezzük a tésztát egy enyhén belisztezett felületre, és finoman gyúrjuk egybe, majd nyújtuk ki kb. 2,5 cm vastagságig. Takarjuk le egy konyharuhával egy órára, vagy amíg duplájára nem nő.

Egy csillag alakú sütőformával (vagy bármilyen egyszerű ünnepi formával) vágjunk ki formákat a tésztából.

Tegyük át a formákat egy sütőpapírral borított, búzadarával (vagy kukoricaliszttel) megszórt tepsire, és hagyjuk pihenni őket 15 percig. Szórjunk még kukoricalisztet a tetejükre, hogy gondoskodjunk az egyenletes borításukról.

Melegítsük elő a sütőt 160°C-ra.



**3**

Melegítsünk fel egy teflonserpenyőt lassú/közepes tűzön. Helyezzük a muffinokat kb. 2 percig a serpenyőbe, majd fordítsuk meg őket, hogy mindkét oldaluk enyhén megpiruljon.

Ezután tegyük vissza őket a tepsire, és süssük őket 5-10 percig.

A muffinokat legalább 30 percig hagyjuk hűlni, mielőtt kettévágnánk, és megkenénk őket Nutella®-val. Egy pohár tejjel és gyümölcsökkel tálaljuk.