



## ENGLISH MUFFINS



Für 9 Stück

### ZUTATEN

150 ml Milch  
25 g Butter  
225 g Weizenmehl Type 550 oder  
Dinkelmehl Type 630  
1 kräftige Prise Salz  
12 g Zucker  
1,5 TL Trockenhefe  
2 EL feiner Polentagrieß zum Be-  
streuen  
etwas Mehl zum Bearbeiten des  
Teiges

Englische Muffins werden in Großbritannien und in den Vereinigten Staaten zum Frühstück oder zum Tee gereicht. Sie sind nicht zu verwechseln mit den süßen Muffins, die meist aus Rührteig mit Zucker bestehen. Es sind kleine Hefebrötchen, die getoastet mit Butter und Konfitüre oder mit herzhaften Zutaten gegessen werden.

### ZUBEREITUNG

Milch und Butter in einem Topf handwarm erhitzen. Mehl mit Salz, Zucker und Trockenhefe in eine Rührschüssel geben. Handwarme Buttermilch dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts Teig ca. 10 Min. kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Teig bei Gärstufe 1 ca. 30 Min. gehen lassen. Polentagrieß auf einen Teller geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig mit den Händen durchkneten. Mit einer Teigrolle den Teig auf ca. 2 cm Dicke ausrollen. Mit einem Glas von 6 cm Ø 9 Brötchen ausstechen. Die Brötchen auf beiden Seiten im Polentagrieß wenden.



## ENGLISH MUFFINS

Teigkreise mit genügend Abstand auf das vorbereitete Backblech legen.

Backblech mit einem Küchentuch abdecken und nochmals 30–40 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Eine beschichtete Pfanne auf dem Induktionskochfeld, Einstellung 7 erhitzen. Auf 5 herunterschalten und die Brötchen pro Seite ca. 5 Min. rösten. Sie dürfen nicht zu dunkel werden, nur eine leichte Bräunung haben. Die Brötchen sofort im heißen Backofen in 10 Min. fertig backen. Alle nacheinander backen und genau 10 Min. im Backofen nachgaren lassen. Nicht länger, sonst wird der zarte Hefeteig trocken und zu hart.

Brötchen mit einer Gabel in der Mitte aufreißen (nicht mit einem Messer, da die Oberfläche schön krümelig sein soll und beim späteren Toasten dann besonders knusprig wird. Nun werden die English Muffins vor dem Servieren auf den beiden Innenseiten getoastet. Entweder in der beschichteten Pfanne oder sie können einfach in den Toaster gesteckt werden. Schön knusprig und kross werden sie jetzt mit Butter, Konfitüre oder anderen Leckereien serviert.