

Muffins anglais à la MAP



Pour une dizaine de muffins :

- 150ml d'eau
- 60ml de lait
- 350g de farine T55
- 1 c.c. de levure
- 1 c.c. de sel
- 1 c.c. de sucre
- 20g de beurre
- semoule de blé dur (pour saupoudrer les muffins)

1. Mettez les ingrédients dans la MAP (sauf la semoule), lancez le programme "pâte seule".
2. Une fois le programme terminé, sortez le pâton et étalez-le sur un peu de semoule de blé dur de façon à avoir une épaisseur d'environ 2cm.
3. Découpez des ronds de pâte en utilisant un emporte-pièce ou un verre de 8 à 10cm de diamètre. Saupoudrez de semoule de blé dur.
4. Mettez à lever pendant 30min.
5. Enfourez dans un four préchauffé à 180°C. Retournez les muffins au bout de 6 à 7 min et faites-les cuire encore 7 à 8 min. Ils ne doivent pas être trop colorés.
6. Attendez qu'ils refroidissent avant de les déguster en les coupant en 2 par le milieu. Ils peuvent aussi être congelés.