

Muffins anglais

Pour 12 muffins :

500g de farine T55
1 sachet de levure de boulanger
25g de beurre
335g de lait tiédi
9g de sel
15g de sucre
semoule fine

Pétrissez tous les ingrédients, sauf la semoule, pour faire la pâte. Laissez lever sous un torchon humide pendant 3 heures.

Étalez la pâte sur un plan fariné et légèrement saupoudré de semoule. N'étalez pas trop finement car les muffins doivent être moelleux après cuisson et donc assez épais. Avec un emporte pièce, découpez la pâte et disposez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrez de semoule fine et laissez lever 30 minutes environ.

Faites cuire à 180° pendant 8 minutes d'un côté. Retournez les et refaites cuire 8 minutes.