

English muffins

Ingredienser

Degrot

2 dl Vetemjöl
1,25 dl Vatten
0,5 tsk Torrjäst

Deg

1 tsk Torrjäst
2 msk Strösocker
2 msk Osaltat smör
1 tsk Salt
8 dl Vetemjöl
1 dl Majsmjöl
2,5 dl Helmjölk

Till stekning

3 msk Smör

Kan en morgon börja bättre? Stek engelska frukostbröd i helgen!

Förberedelsetid: 15:00

Tillagningstid: 00:40

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 12

Tillagning

Degrot

1.
Gör deg roten genom att blanda ihop vatten, vetemjöl och torrjäst i en beredningsskål. Vispa tills smeten glänser (ca 2 minuter).

2.
Täck med färskfolie och ställ åt sidan. Låt jäsa 1–12 h i rumstemperatur. Ju längre deg roten jäser, desto starkare smak får brödet.

Deg

1.
Värm mjölken fingervarm, det vill säga 37 grader. Smält smöret.

2.
Ta fram en beredningsskål och blanda ihop mjölk och torrjäst. Häll i deg roten, som vid det här skedet ser bubblig ut. Vispa tills blandningen blivit jämn.

3.
Vispa i socker, smör och salt.

4.

Tillsätt vetemjålet lite i taget under ständig omrörning. Blanda tills det bildats en smidig deg. Knåda i 5 minuter tills degen känns elastisk.

5.

Täck beredningsskålen med en kökshandduk och jäs på ett varmt ställe i 2 timmar.

6.

Strö majsmjöl på ett bakbord och stjälp ut degen på mjölet.

7.

Dela degen i 12 delar och rulla till runda bröd.

8.

Låt bröden jäsa under en kökshandduk i 1 timme.

9.

Lägg en matsked smör i en het stekpanna och stek bröden i 3 omgångar, 4 bröd per omgång. Vill du ha lite plattare bröd kan du trycka med en stekspade på brödet medan du steker dem.

10.

Stek bröden medelvärme 6 minuter per sida.

11.

Skär de färdigt stekta English muffins på hälft och servera varma.

12.

English muffins går även att frysa ner varefter de bra går att rosta innan servering.