

Toasties – English Muffins



Fotos von Gisela M/Rezept von hier <http://slava.com.de/?p=6568> und auf CC abgewandelt

Zutaten (für ca. 18-20 Stück):

15 gr. Hefe (bzw. 10 gr. Hefe und einen großen EL Lievito madre)

2 TL Zucker

360 gr. Milch

560 gr. Mehl Type 550 (einen Teil kann man problemlos mit VK ersetzen, ich hatte 50 gr. Vollkorn, mehr geht sicher auch)

1,5 TL Salz

1,5 EL Butter

1 Ei

Maismehl bzw. Semola zum Bestreuen

Glas mit ca. 9 cm Ausstecher (ich hab eine runde Form verwendet, in der man Spiegeleier zubereitet)

Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker in Kessel geben, K-Haken, 38 Grad einstellen, Rührintervall 1 und 2 Minuten laufen lassen.

Restliche Teigzutaten zugeben, Temperatur ausschalten und mit Minimum-Geschwindigkeit fünf Minuten mit K-Haken rühren.

Auf mit Semola oder Maismehl bemehlte Arbeitsfläche den Teig geben, zu einer Kugel formen, mit Semola oder Maismehl bestäuben und eine Stunde zugedeckt gehen lassen.

Von Hand die Kugel ca. einen Zentimeter flach drücken, nochmals mit Semola/Maismehl bestäuben und ausstechen (Z. B. mit Servierring o. ä. – je nach Größe des Ausstechers, ergibt sich die Menge der Toasties). 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.



In einer Pfanne, leichte bis mittlere Hitze, etwas Öl und etwas Semola/Maismehl zugeben und je 4-5 Toasties pro Pfanne 4-5 Minuten je Seite herausbacken.



Danach noch für 8 Minuten/180 Grad/Ober-Unterhitze in den Backofen.



Auskühlen lassen, jeweils kurz toasten vor dem Verzehr und hemmungslos geniessen ☐

Eingefroren und bei Bedarf in den Toaster geschoben schmecken sie wie frisch ☐

WARNHINWEIS:

Auch Toasties machen dick bei entsprechender Überdosierung!