

muffins anglais

Pour : 10 muffins

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 7 minutes

Refroidissement : 2 heures

450 g de farine T 55

1,5 cc de sel

25 cl de lait

1 sachet de levure de boulanger
déshydratée

1,5 cl d'huile (15 ml)

Versez dans un saladier (ou le bol de votre robot) la farine mélangée à la levure.

Ajoutez le lait, le sel et l'huile.

Commencez à mélanger et au moment où une boule se forme, pétrissez pendant 5-6 min (vitesse 2 avec le robot).

Laissez la pâte dans le saladier, recouvrez-le d'un torchon propre et laissez pousser la pâte 2 h minimum à température ambiante. La pâte doit doubler de volume, puis passez à l'étape du façonnage.

Façonnage et cuisson

Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et étalez-la sur 1 cm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce, découpez des cercles de 10 cm.

Faites chauffer une grande poêle, et mettez les muffins à cuire 7 min sur feu doux de chaque côté en surveillant la coloration.

