



Engelse muffin

Recept van V-ZUG N.V.



met gepocheerd ei en spinazie

Bereiding
Rusttijd
Gaartijd
Stuks
Apparaat

45 Mins
1 Hrs 20 Mins
6 Mins
8
CombairSteamer V2000 vanaf
2021

Deeg

250 g bloem
½ tl zout
½ tl suiker
¼ blokje gist (ca. 10 g)
150 ml melk
1 ei
15 g boter, zacht
durumtarwegries voor het
vormen

Hollandaiseschuim

3 el azijn
1 sjalot, gehakt
3 peperkorrels
1 ei
1 eigeel
125 g boter
kleine hoeveelheid zout
1 mespunt cayennepeper
kleine hoeveelheid citroensap





Spinazie

1 sjalot, gehakt
boter om te fruiten
200 g bladspinazie
kleine hoeveelheid zout
kleine hoeveelheid peper
kleine hoeveelheid
nootmuskat
kleine hoeveelheid
mierikswortel

Gepocheerde eieren

1 l water
100 ml azijn
8 eieren

Deeg

De bloem, het zout en de suiker in een kom mengen. De gist, de melk en het ei met elkaar mengen en in de kom gieten. De boter toevoegen en alles tot een vast, glad deeg kneden. Van het deeg een bol vormen.

Ca. 1 uur in een afgedekte kom laten rijzen tot het deeg in grootte verdubbeld is.

Het deeg in 8 gelijke stukken snijden en hiervan bollen vormen. Elke bol met de hand platdrukken tot deze ca. 2 cm hoog is, in durumtarwegries wentelen en op een bakplaat leggen. Gedurende 20 minuten laten rijzen.

Bakken

De gaarruimte met PizzaPlus tot 200°C voorverwarmen.

De muffins op het middelste niveau gedurende 3 minuten bakken. De muffins omdraaien en nogmaals 3 minuten bakken.

Hollandaiseschuim

De azijn met de sjalotten en de peperkorrels in een kleine pan aan de kook brengen en op laag vuur tot de helft laten inkoken. Door een fijne zeef in een kom gieten en de sjalotten hierbij met een lepel licht uitpersen. Ei en eigeel toevoegen en met een garde goed mengen.

De boter in een kleine pan smelten en opwarmen. De vloeibare boter onder voortdurend roeren aan de vloeistof toevoegen. Op smaak brengen met zout, cayennepeper en citroensap. De hollandaisesaus in een roomspuit doen. Een patroon in de roomspuit zetten. Goed schudden en warmhouden.





Spinazie

De sjalotten samen met de boter in een grote pan doen en op een middelhoog vuur glazig fruiten. De spinazie meestoven tot deze geslonken is. Met de overige ingrediënten op smaak brengen.

Gepocheerde eieren

Water en azijn in een pan aan de kook brengen, het vuur lager zetten. De eieren portiegewijs in het kokende water leggen. Na 4 minuten eruit nemen en laten uitlekken. Deze stap met de overige eieren herhalen.

Opdienen

Vier muffins halveren en roosteren. De spinazie erover verdelen, een gepocheerd ei erop plaatsen en met hollandaiseschuim serveren.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 200 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

PizzaPlus 200 °C gedurende 3 Mins

Gerecht omdraaien. Verder bakken.

PizzaPlus 200 °C gedurende 3 Mins

Tips

De overgebleven Engelse muffins invriezen en bij consumptie op een later tijdstip snel en gemakkelijk roosteren.

Accessoires

Bakplaat

Roomspuit

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.01.2022

