



Engelsk muffin

Opskrift af V-ZUG Ltd



med pocheret æg og spinat

Tilberedning	45 Min.
Hviletid	1 Timer 20 Min.
Tilberedningstid	6 Min.
Styk	8
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Dej

250 g hvedemel

½ tsk salt

½ tsk sukker

¼ terning gær (ca. 10 g)

150 ml mælk

1 æg

15 g smør, blød

durumhvedemel til formning

Hollandaise-skum

3 spsk eddike

1 skalotteløg, hakket

3 peberkorn

1 æg

1 æggeblomme

125 g smør

en smule salt

1 knsp cayennepeber

en smule citronsaft





Spinat

1 skalotteløg, hakket
smør til braisering
200 g bladspinat
en smule salt
en smule peber
en smule muskatnød
en smule peberrod

Pocherede æg

1 l vand
100 ml eddike
8 æg

Dej

Bland mel, salt og sukker i en skål. Rør gær, mælk og æg sammen, og kom det hele i skålen. Tilsæt smør, og ælt det hele sammen til en fast, glat dej. Form dejen til en kugle.

Lad dejen hæve til det dobbelte i ca. 1 time i en skål.

Skær dejen i 8 lige store stykker, og form dem til kugler. Tryk hver kugle flad med hånden til en tykkelse på ca. 2 cm, vend dem i durumhvedemel, og anbring dem i en bradepande. Lad dem hæve i 20 minutter.

Bagning

Forvarm ovnen med PizzaPlus til 200 °C.

Bag muffinsene på den midterste hylde i 3 minutter. Vend muffinsene, og lad dem bage videre i 3 minutter.

Hollandaise-skum

Giv skalotteløg og peberkorn et kort opkog med eddike på en lille pande, og kog væsken sammen til det halve ved lav varme. Hæld den gennem en fin si og ned i en skål; pres væsken ud af skalotteløgene med en ske. Tilsæt æg og æggeblomme, og rør det hele godt sammen med et piskeris.

Smelt smørret på en lille pande, og bring det i kog. Hæld det flydende smør i væsken i små portioner under konstant omrøring. Smag til med salt, cayennepeber og citronsaft. Fyld hollandaisen i en flødepisker. Anbring en patron i flødepiskeren. Ryst den godt, og hold den varm.

Spinat





Braiser skalotteløg i smør i en stor pande ved middel varme. Må ikke blive mørke. Kom spinat i, og braiser det hele, indtil spinaten falder sammen. Smag til med de resterende ingredienser.

Pocherede æg

Giv vand og eddike et kort opkog på en pande; reducer varmen. Kom æggene i det kogende vand portionsvis. Tag dem op efter 4 minutter, og lad dem dryppe af. Gentag forløbet med de resterende æg.

Anretning

Halver fire muffins, og rist dem på brødristeren. Fordel spinaten på dem, anbring et pocheret æg oven på, og server med hollandaise-skum.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 200°C i PizzaPlus

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

PizzaPlus 200°C i 3 Min.

Vend retten. Fortsæt bagningen.

PizzaPlus 200°C i 3 Min.

Tips

Frys de øvrige engelske muffins ned og rist dem hurtigt og nemt på brødristeren, næste gang de skal bruges.

Tilbehør

Bradepande

Flødesprøjte

Yderligere oplysninger

Oprettet den

12.04.2023

