Muffin inglés

Receta de V-ZUG AG

Preparación	45 Min.
Tiempo de reposo	1 H 20 Min.
Tiempo de cocción	6 Min.
Unidad	8
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

con huevo escalfado y espinacas

Masa

250 g Harina blanca

½ Cucharadita Sal

½ Cucharadita Azúcar

¼ Cubo Levadura (aprox. 10 g)

150 ml Leche

1 Huevo

15 g Manteca, suave

Sémola de trigo duro para moldear

Espuma holandesa

3 Cuchara sopera Vinagre

1 Ajo chalote, picado

3 Granos de pimienta

1 Huevo

1 Yema

125 g Manteca

un poco Sal

1 Pizca Pimienta de cayena

un poco Zumo de limón

Espinacas

1 Ajo chalote, picado

Mantequilla para cocinar al vapor

200 g Espinacas en hojas

un poco Sal

un poco Pimienta

un poco Nuez moscada

un poco Rábano picante

Huevos escalfados

1 l Agua

100 ml Vinagre

8 Huevos

Masa

Mezcle la harina, la sal y el azúcar en un bol. Mezcle la levadura, la leche y el huevo y viértalos en el bol. Añada la mantequilla y amase todo hasta obtener una masa firme y suave. Forme una bola con la masa.

Tápela y déjela en un recipiente para que suba durante aproximadamente 1 hora hasta que doble su tamaño.

Corte la masa en 8 trozos iguales y forme bolas. Aplane cada bola con la mano hasta llegar a unos 2 cm de grosor y rebócelas en la sémola de trigo duro. A continuación, colóquelas en una bandeja de horno. Deje que suban durante 20 minutos.

Hornear

Precaliente la cámara de cocción a 200 °C con PizzaPlus.

Hornee los muffins en el estante del medio durante 3 minutos. Gire los muffins y hornéelos durante otros 3 minutos.

Espuma holandesa

Lleve el vinagre, las chalotas y los granos de pimienta a ebullición en una cacerola pequeña y redúzcalos a la mitad a fuego lento. Vierta el líquido por un colador fino en un bol, apretando un poco las chalotas con una cuchara. Añada el huevo y la yema, batiendo bien.

Derrita la mantequilla en una cacerola pequeña y llévela a ebullición. Vierta la mantequilla líquida en la salsa, removiendo constantemente. Sazone al gusto con sal, pimienta de cayena y zumo de limón. Vierta la espuma holandesa en un dispensador de crema batida. Llene el dispensador de crema batida con un cartucho. Agite bien y mantenga la salsa caliente.

Espinacas

Saltee las chalotas en mantequilla en una sartén grande a fuego medio hasta que estén translúcidas. Saltee las espinacas hasta que se deshagan. Sazone con el resto de los ingredientes.

Huevos escalfados

Lleve el agua y el vinagre a ebullición en una cacerola, reduzca el fuego. Añada los huevos uno a uno al agua hirviendo. Tras 4 minutos, retírelo y escúrralo. Repita el procedimiento con cada uno de los huevos.

Sazonar

Corte cuatro panecillos por la mitad y tuéstelos. Coloque las espinacas en las tostadas, coloque el huevo escalfado encima y sírvalo con la espuma holandesa.

Pasos de cocción

PizzaPlus (200 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

PizzaPlus 200 °C durante 3 Min.

Gire la comida. Continúe horneando.

PizzaPlus 200 °C durante 3 Min.

Consejos

Congele los muffins ingleses restantes y tuéstelos rápida y fácilmente en la tostadora la próxima vez que los quiera comer.

Accesorios

Bandeja

Dispensador de crema batida

Información complementaria

Creado el	25.06.2024