



Muffin inglesi

Ricetta di V-ZUG SpA



con uovo in camicia e spinaci

Preparazione 45 Min.
Tempo di riposo 1 Ore 20 Min.
Tempo di cottura 6 Min.
Pezzo 8
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Impasto

250 g di farina bianca
½ CT di sale
½ CT di zucchero
¼ dado di lievito (circa 10 g)
150 ml di latte
1 uovo
15 g di burro, morbido
semola di grano duro per modellare

Salsa olandese spumosa

3 CM di aceto
1 scalogno, tritato
3 grani di pepe
1 uovo
1 tuorlo d'uovo
125 g di burro
un po' di sale
1 pizzico di pepe di Cayenna
un po' di succo di limone





Spinaci

1 scalogno, tritato
burro per soffriggere
200 g di spinaci in foglia
un po' di sale
un po' di pepe
un po' di noce moscata
un po' di cren

Uova in camicia

1 l di acqua
100 ml di aceto
8 uova

Impasto

In una ciotola mescolare farina, sale e zucchero. Mescolare lievito, latte e uovo e versarli nella ciotola. Aggiungere il burro e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto compatto e liscio. Formare una palla.

Lasciar lievitare coperto in una ciotola per circa 1 ora finché non sarà raddoppiato di volume.

Dividere l'impasto in 8 pezzi delle stesse dimensioni e formare delle palline. Schiacciare ogni pallina con le mani fino a uno spessore di circa 2 cm e passarla nella semola di grano duro, quindi posarla in una teglia. Lasciar lievitare per 20 minuti.

Cuocere in forno

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con PizzaPlus.

Cuocere i muffin per 3 minuti sull'appoggio centrale. Girare i muffin e cuocere per altri 3 minuti.

Salsa olandese spumosa

In un pentolino portare ad ebollizione l'aceto con lo scalogno e i grani di pepe e far ridurre alla metà a fuoco basso. Versare in una ciotola filtrando con un setaccio fine, schiacciare un po' lo scalogno con un cucchiaino. Aggiungere l'uovo e il tuorlo d'uovo e mescolare bene con una frusta.

Sciogliere il burro in un pentolino e portare a ebollizione. Aggiungere il burro fuso a filo al liquido mescolando continuamente. Insaporire con sale, pepe di Cayenna e succo di limone. Versare la salsa olandese in un montapanna. Riempire con una cartuccia. Agitare bene e mantenere caldo.





Spinaci

In una padella capiente imbiondire lo scalogno con il burro a fuoco medio. Aggiungere gli spinaci e rosolare finché non perdono volume. Condire con il resto degli ingredienti.

Uova in camicia

In una pentola portare ad ebollizione acqua e aceto, quindi abbassare il fuoco. Versare un uovo alla volta nell'acqua bollente. Dopo 4 minuti togliere l'uovo e lasciar sgocciolare. Ripetere l'operazione con il resto delle uova.

Guarnizione

Tagliare quattro muffin a metà e tostarli. Disporvi sopra gli spinaci, coprire con l'uovo in camicia e servire con la salsa olandese spumosa.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con PizzaPlus

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

PizzaPlus 200 °C per 3 Min.

Girare l'alimento. Proseguire la cottura.

PizzaPlus 200 °C per 3 Min.

Consigli

Congelare il resto dei muffin inglesi, all'utilizzo successivo basterà semplicemente tostarli.

Accessori

Teglia

Montapanna

Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022

