



Английский маффин

Рецепт от V-ZUG АО



с яйцом пашот и шпинатом

Приготовление 45 Mins
Время простоя 1 Hrs 20 Mins
Время приготовления 6 Mins
штук 8
прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

Тесто

250 г пшеничной муки в/с

½ ч. л. соли

½ ч. л. сахара

¼ кубика дрожжей (ок. 10 г)

150 мл молока

1 яйцо

15 г сливочного масла, мягкого

манная крупа из твердых
сортов пшеницы для
обваливания

Голландский соус

3 ст. л. уксуса

1 головка лука-шалота, измельченная

3 горошины перца

1 яйцо

1 желток

125 г сливочного масла

немного соли

1 щепотка кайенского перца

немного сока лимона





Шпинат

1 головка лука-шалота, измельченная

сливочное масло для
обжаривания

200 г листьев шпината

немного соли

немного перца

немного мускатного ореха

немного хрена

Яйца пашот

1 л воды

100 мл уксуса

8 яиц

Тесто

Смешать муку, соль и сахар в миске. Смешать дрожжи, молоко и яйцо и вылить в миску. Добавить масло и замесить плотное гладкое тесто. Сформировать из теста шар.

Накрыть крышкой и дождаться, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое (ок. 1 часа).

Разрезать тесто на 8 одинаковых частей и сформировать из них шарики. Вручную сделать из каждого шарика лепешки толщиной примерно 2 см, обвалять их в манной крупе из твердых сортов пшеницы и выложить на противень. Оставить на 20 минут, чтобы тесто подошло.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 200 °C, установив программу PizzaPlus.

Выпекать маффины на среднем уровне в течение 3 минут. Перевернуть маффины и выпекать еще 3 минуты.

Голландский соус

Дать уксусу с луком-шалотом и перцем закипеть в маленькой сковородке и на медленном огне уварить соус до половины первоначального объема. Процедить через мелкое сито в миску, при этом слегка отжать лук-шалот ложкой. Добавить яйцо и желток, хорошо взбить венчиком.

Растопить сливочное масло в маленькой сковородке и довести до кипения. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить в жидкость растопленное сливочное масло.

Приправить по вкусу солью, кайенским перцем и лимонным соком. Залить голландский соус во взбиватель сливок. Заполнить взбиватель сливок при помощи картриджа. Хорошо взбить и поддерживать в горячем состоянии.





Шпинат

Обжарить лук-шалот на сливочном масле в большой сковороде на среднем огне до прозрачности. Припустить шпинат, пока он не осядет. Приправить остальными ингредиентами по вкусу.

Яйца пашот

В сковороде довести до кипения воду и уксус, убавить огонь. Порциями добавлять в кипящую воду яйца. Вынуть яйца спустя 4 минуты и дать стечь воде. Повторить процесс с остальными яйцами.

Украшение

Разрезать четыре маффина пополам и поджарить. Сверху выложить шпинат и яйцо-пашот и подавать с голландским соусом.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 200 °C PizzaPlus

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

PizzaPlus 200 °C в течение 3 Mins

Повернуть блюдо. Продолжать запекать.

PizzaPlus 200 °C в течение 3 Mins

Советы

Заморозить оставшиеся английские мафины, чтобы легко и быстро поджарить их в тостере в следующий раз.

Аксессуары

Противень

Взбиватель сливок

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

