



Англійський мафін

Рецепт від V-ZUG AT



з яйцем-пашот і шпинатом

готування	45 хв
Пауза	1 годин 20 хв
Час готування	6 хв
шт.	8
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Тісто

250 г борошна пшеничного вищого ґатунку

½ ч. л. солі

½ ч. л. цукру

¼ кубиками дріжджів (приблизно 10 г)

150 мл молока

1 яйце

15 г масла, розм'якшеного
манна крупа для формування

Збитий голландський соус

3 ст. л. оцту

1 цибуля-шалот, подрібнена

3 перець горошком

1 яйце

1 жовток

125 г масла

трохи солі

1 дрібка каєнського перцю

трохи лимонного соку





Шпинат

1 цибуля-шалот, подрібнена
масло для бланшування
200 г листя шпинату
трохи солі
трохи перцю
трохи мускатного горіха
трохи хрону

Яйця-пашот

1 л води
100 мл оцту
8 яйця

Тісто

Змішайте в мисці борошно, сіль і цукор. Змішайте дріжджі, молоко і яйце та вилийте в миску. Додайте масло і замісіть, щоб вийшло щільне гладке тісто. Сформуєте з тіста кульку.

Накрийте кришкою і залиште в мисці підійти приблизно на 1 годину, доки об'єм тіста не збільшиться вдвічі.

Розріжте тісто на 8 однакових за розміром шматків і сформуєте кульки. Вручну зробіть із кульок коржики завтовшки приблизно 2 см, обвалюйте в манній крупі та викладіть на деко. Залиште на 20 хвилин підійти.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 200 °C у режимі PizzaPlus

Випікайте мафіни на середньому рівні впродовж 3 хвилин. Переверніть мафіни й випікайте впродовж ще 3 хв.

Збитий голландський соус

Доведіть оцет з цибулею-шалот і горошинами перцю до кипіння на невеликій сковороді і тушуйте на повільному вогні, доки об'єм рідини не зменшиться вдвічі. Процідіть через дрібне сито в миску, трохи віджимаючи цибулю-шалот ложкою. Додайте яйце та жовток, добре перемішайте вінчиком.

Розтопіть масло в невеликій сковороді й доведіть до кипіння. Вливайте розтоплене масло тонкою цівкою, постійно помішуючи. Приправте сіллю, каєнським перцем і лимонним соком за смаком. Перелийте голландський соус у збивач вершків. Заповнити збивач вершків за допомогою картриджа. Добре збийте та зберігайте в теплому стані.





Шпинат

Бланшуйте цибулю-шалот з маслом на великій сковороді на середньому вогні до прозорості. Бланшуйте шпинат, доки він не осяде. Заправте іншими інгредієнтами за смаком.

Яйця-пашот

Доведіть воду і оцет до кипіння на сковороді та зменшіть температуру. Додавайте яйця порціями в окріп. Через 4 хв вийміть і дайте воді стекти. Повторіть цей процес з рештою яєць.

Прикрашання

Поріжте чотири мафіни на половинки й підсмажте в тостері. Зверху викладіть шпинат і яйце-пашот. Подавайте зі збитим голландським соусом.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 200 °C PizzaPlus

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

PizzaPlus 200 °C протягом 3 хв

Переверніть страву. Продовжуйте запікати.

PizzaPlus 200 °C протягом 3 хв

Поради

Заморозьте решту англійських мафінів, щоб швидко і легко підсмажити їх у тостері наступного разу.

Акcesуари

Деко

Збивач вершків

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

