

Muffins anglais



Je commence la semaine en vous proposant ces délicieux muffins anglais bien moelleux ! Cette recette de muffins anglais est vraiment top et certainement la meilleure que j'ai pu faire ! Ils ressemblent vraiment aux vrais. Parfait pour le petit-déjeuner, pour le déjeuner ou encore pour le dîner. A garnir selon vos goûts !

Pour 8 à 10 muffins anglais

Ingrédients:

300g de farine

12g de levure de boulanger fraîche

50g de beurre ramolli

20cl de lait tiède

1c. à soupe de sucre

3c. à soupe de semoule de blé fine

1/2c. à café de sel

Préparation:

Dans un bol, versez le lait tiède, le sucre et la levure émiettée. Mélangez, couvrez et laissez reposer sur le plan de travail environ 10min.

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine avec le sel. Creusez un puits et versez-y le lait. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène.

Ajoutez alors le beurre ramolli coupé en morceaux. Pétrissez de nouveau la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple, élastique et qu'elle se détache des parois du bol.

Déposez la pâte dans un saladier et couvrez ce dernier d'un film alimentaire. Laissez reposer la pâte dans un endroit tiède pendant 1H30. Elle doit doubler de volume.

Sur un plan de travail fariné, dégazez la pâte. Etalez-la sur une épaisseur d'environ 1cm. Découpez-y des disques à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre.

Déposez les disques au fur et à mesure sur plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé et saupoudrez-les des deux côtés de semoule de blé fine. Couvrez la plaque d'un linge propre et laissez reposer, à température ambiante, pendant environ 40min. Les muffins doivent gonfler.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites chauffer une poêle antiadhésive à sec et faites-y dorer les muffins, à feu doux, des deux côtés, pendant quelques minutes. Déposez-les au fur et à mesure sur la plaque de cuisson et enfournez pour 15-20min pour cuire l'intérieur des muffins.

Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.