Brood & bakken / Verenigd Koninkrijk

Engelse muffin

Hoeken-en-gaatjes bakplaat muffins laag en langzaam gekookt op een gietijzeren oppervlak tot de korst goudbruin en mat is - gespleten met een vork om een kantachtige, onregelmatige binnenkant te onthullen die bij contact boter opzuigt en bruin wordt tot een diepe karamel onder de grill.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Universele bloem
- ☐ 20% Warm water (40 C)
- ☐ 5% Ongezouten boter, zacht
- ☐ 3% Kristalsuiker
- ☐ 45% Volle melk, opgewarmd tot 38 C
- ☐ 1,5% Instantgist
- ☐ 2% Fijn zout
- ☐ 3% Fijn griesmeel of maïsmeel, om te bestuiven

Zo maak je het.

01 Combineer warme melk, warm water, suiker en instantgist in een grote kom. Roer en laat 5 minuten staan tot het licht schuimig is. Voeg zachte boter en zout toe. Voeg de bloem in één keer toe en meng met een houten lepel tot een ruig deeg ontstaat, en schakel dan over naar je hand. Engels muffindeeg is aanzienlijk natter en zachter dan typisch brooddeeg; het moet iets plakkeriger zijn dan pizzadeeg. De hoge hydratatie zorgt voor de karakteristieke open, kantachtige binnenkant. Voeg geen bloem toe om het gemakkelijker te hanteren te maken.

02 Kneed het deeg op een licht geolied oppervlak (zonder bloem – olie zorgt ervoor dat het rekbaar blijft) gedurende 5 minuten tot het glad en elastisch is. Doe het mengsel in een licht met olie ingevette kom, dek af met plasticfolie en laat het op een warme plek (26–28 C) 60–75 minuten rijzen tot het volume verdubbeld is. Engels muffindeeg rijst snel dankzij de verrijkte hydratatie en warme melk – controleer dit vroeg. Terwijl het rijst, bekleedt u twee bakplaten met bakpapier en bestuift u royaal met fijn griesmeel of maïsmeel.

03 Bestuif het werkblad rijkelijk met griesmeel. Draai het gerezen deeg eruit zonder het plat te slaan; je wilt zoveel mogelijk luchtbellen behouden. Klop zachtjes tot een rechthoek van 2 cm dik; gebruik geen deegroller. Gebruik een ronde uitsteker van 8-9 cm, druk recht naar beneden zonder te draaien en steek zoveel mogelijk rondjes uit. Leg elke snee op het met griesmeel bestrooide perkamentpapier en bestuif de bovenkanten royaal met nog meer griesmeel. Verzamel de restjes, vouw voorzichtig, laat 5 minuten rusten en snij opnieuw. De griesmeelcoating is essentieel: het is de visuele en textuursignatuur van een Engelse muffin en voorkomt dat het aan de bakplaat blijft plakken.

04 Bedek de gevormde rondjes losjes met een doek of een omgekeerde bakvorm. Laat 30 minuten rusten bij kamertemperatuur. De rondjes gaan lichtjes puffen en voelen duidelijk luchtiger aan. Dit tweede bewijs ontwikkelt de uiteindelijke structuur en zorgt ervoor dat de gluten voldoende ontspannen zodat de muffins niet agressief terugveren op de bakplaat. De griesmeellaag absorbeert een beetje vocht uit het deeg en wordt iets steviger, waardoor het beter blijft plakken.

05 Verhit een gietijzeren bakplaat of zware koekenpan op middelhoog vuur gedurende 3 minuten. Geen olie of boter nodig, de griesmeellaag voorkomt plakken en creëert de karakteristieke matte, droge korst. Leg de rondjes griesmeel met de kant naar beneden en laat ruimte ertussen. Bak de eerste kant 6-7 minuten zonder te bewegen. Til het niet te vroeg op, omdat dit de korstvorming verstoort. De muffin moet op natuurlijke wijze loslaten als hij klaar is. Draai om en bak 6-7 minuten aan de tweede kant. De muffins moeten stevig aanvoelen als ze vanaf de zijkanten worden ingedrukt en enigszins hol klinken als je erop klopt. Koel op een rooster; gespleten met een vork - snijd nooit met een mes. Door het splitsen van de vork wordt de kruimel langs de natuurlijke luchtzakken gescheurd, waardoor de kenmerkende rafelige hoekstructuur ontstaat.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / english-muffin