



## JERNEJ KITCHEN

### ANGLEŠKI MAFINI

*Angleški mafini ali angleško english muffins so zelo puhasti, mehki kruhki, z zapečeno zunanostjo, odlični za razkošne zajtrke ali kot prigrizek.*

ZA	8	MAFINOV
PRIPRAVA:	30	MINUT
VZHAJANJE:	110	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	150	MINUT

#### ANGLEŠKI MAFINI

120 ml vode

80 ml mleka

1 čajna žlička (7g) suhega kvasa (ali 15g svežega kvasa)

300 g gladke bele moke

1 čajna žlička soli

40 g masla, zmešanega na sobni temperaturi

2 žlici pšeničnega zdroba

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kuhinjski robot (poljubno)

kuhinjska krpa ali živilska folija  
pekač

litoželezna ali teflonska ponev

papir za peko

#### ZGNETEMO V TESTO IN PUSTIMO VZHAJATI

V skledi premešamo mlačno vodo, mlačno mleko in kvas. Postavimo na stran za 5 - 10 minut, da prične kvas reagirati. V ločeni skledi premešamo gladko belo moko in sol. Dodamo kvasno mešanico in zgnetemo v prožno testo. Gnetemo 5 minut z rokami ali v kuhinjskem robotu. Nato v testo vgnemo zmešano maslo in nadaljujemo z gnetenjem tako dolgo, da je maslo popolnoma vgneto in da ni več vidnih sledi masla. Testo mora biti gladko, prožno in svetleče. Testo v skledi pokrijemo s kuhinjsko krpo ali živilsko folijo. Na sobni temperaturi pustimo vzhajati 1 uro, oziroma tako dolgo, da se podvoji.

#### NASVET

Voda in mleko ne smeta biti vroča, saj lahko vročina uniči kvas, najboljša je, da je temperatura vode in mleka okoli 35°C.

#### OBLIKOVANJE IN VZHAJANJE

Testo razdelimo na osem delov in vsakega oblikujemo v kroglo, to pa z dlanjo potisnemo navzdol, da dobimo obliko polpeta. Pladenj ali pekač posujemo s pšeničnim zdrobom. Nanj postavimo oblikovane kruhke. Pokrijemo z živilsko folijo in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi 45 - 50 minut ali pa postavimo za 2 - 3 ure ali čez noč v hladilnik (v kolikor jih bomo sveže pekli za zajtrk).

#### KRUHKE SPEČEMO

Pečico segrejemo na 180 °C. Večjo litoželezno ali teflonsko ponev postavimo na srednje močan ogenj in jo segrejemo. V ponev postavimo polovico kruhkov. Vsak mora imeti dovolj prostora, saj bo med pečenjem narastel. Kruhke pečemo na

vsaki strani 3 minute, da postane zunanost zlato-rjavo zapečena. Kruhki naj bodo med pečenjem pokriti s pokrovko. Prestavimo jih na pekač obložen s papirjem za peko in spečemo še preostale kruhke.

#### **KRUHKE SPEČEMO V PEČICI IN POSTREŽEMO**

Pekač s kruhki prestavimo v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo jih 6 - 8 minut pri 180 °C, oziroma tako dolgo, da je notranjost pečena, zunaj pa so še vedno zlato - rjavo zapečeni. Pečene kruhke prestavimo iz pečice na rešetko, kjer naj se ohladijo na sobno temperaturo, nato jih postrežemo.