ENGLISH MUFFINS

Ingrediënten:
450 gr bloem
7 gr droge gist
1,5 tl zout
1 el suiker
30 gr boter
1 ei
240 ml melk
4 el semolina
1 tl neutrale olie

Benodigdheden:
Shichirin
Binchotan
Teppanyaki plaat
mengkom
mixer met deeghaken

VOORBEREIDING

Verwarm de melk tot 26°C voeg de suiker en de gist toe en laat het even staan. Doe de bloem, zout, boter, ei en melk in de kom van de keukenmachine. Laat de keukenmachine ongeveer 10 minuten mengen. Maak een mooie bal van het deeg en dek de kom af met een theedoek en laat het één uur rijzen op een droge en warme plek.

Na één uur bestrooi je een beetje semolina op je werkplek. Haal het deeg uit de kom en maak hier 10 gelijke bolletjes van en druk ze plat tot ze ongeveer een halve centimeter hoog zijn.

Haal ze door de semolina en leg ze op een bakplaat. Dek ze af en laat ze nog 45 minuten rijzen.

Als het deeg gerezen is steek je een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin bijna helemaal dicht en laat goed op temperatuur komen. Plaats de Teppanyaki plaat op de Shichirin.

Kamado set up:
Directe hitte

BEREIDING

Smeer de plaat in met een beetje olie en bak de muffins voor ongeveer 10 à 15 minuten tot ze goudbruin zijn.