

Muffins - Englische Teebrötchen

Zutaten für: 1 Rezept

15	Gramm	Hefe
500	ml	Milch; lauwarm
500	Gramm	Mehl, Type 405
1/2	Teel.	(TL) ;Salz
1	Essl.	(EL) Öl

Anleitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefemilch angießen und zu einem weichen Teig verarbeiten. Unter einem Tuch an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Eine Muffin-Form (Backblech mit Vertiefungen) oder eine Pfitzauf-Form mit Öl auspinseln. Vom Teig mit zwei Esslöffeln Bällchen abstechen und in die Mulden setzen. Die Form wieder an einen warmen Ort stellen, den Teig erneut gehen lassen. Die Muffins bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Die Muffins sollten noch warm zum Tee gereicht werden. Man bricht sie auf, gibt ein Löffelchen frischer Butter auf die Bruchstelle und fügt sie zum Essen wieder zusammen.