

English Muffins/Toasties

Zutaten für etwa 12 bis 15 Stück:

215 g	Weizenmehl Type 1050
220 g	Weizenmehl Type 550
290 g	Wasser
5 g	Zucker
10 g	Butter
3 g	flüssiges Gerstenmalz
10 g	Salz
8 g	Hefe
	Maismehl oder Hartweizengrieß für die Arbeitsfläche
	neutrales Öl für die Pfanne

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und etwa 15 Minuten auf zweiter Stufe kneten bis der Teig straff und glatt ist und sich von der Schüssel löst.
2. Abdecken und 2 Stunden gehen lassen – nach 1 Stunde einmal falten.
Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>
3. Die Arbeitsfläche mit etwas Maismehl bestreuen.
Teig darauf etwa 1 ½ cm dick ausrollen und ebenfalls mit Maismehl bestreuen.
Mit einem Austechring (etwa 10 cm Ø) 12 bis 15 Teiglinge ausstechen.
4. Teiglinge abdecken und etwa 45 bis 60 Minuten gehen lassen.
5. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl ausstreichen und die Toasties darin bei milder Hitze von jeder Seite etwa 5 bis 6 Minuten goldbraun backen.
6. Toasties im Ganzen verwenden

oder

direkt nach dem Backen an einer Seite mit einer Gabel vorsichtig perforieren.
Vor der Verwendung an der Naht aufbrechen, in zwei Hälften teilen und hell toasten.

English Muffins können kalt oder warm wie Frühstückssemmeln verwendet werden.
Ein klassisches Frühstücksrezept mit English Muffins sind Eggs Benedict.