

# Muffins Ingleses



## Ingredientes

**Agua:** 450 mililitros

**Harina:** 1 Kilo

**Levadura en polvo:** 30 Gramos

**Sal:** 15 Gramos

**Azúcar:** 25 Gramos

**Leche:** 200 mililitros

**Polvo para hornear:** 5 Gramos

**Semolina:** 50 Gramos

## Preparación de la Receta

- En la mesa de trabajo hacer un volcán con la *harina* y sal, en el centro colocar la *levadura*, polvo de hornear, leche y el agua de poco en poco y mezclar
- Añadir el azúcar y amasar hasta que se despegue de la mesa
- Coloque la masa en un tazón, cubra con plástico y deje reposar a temperatura ambiente hasta que duplique su volumen
- En la mesa de trabajo rociar un poco de semolina, colocar la masa sobre la superficie y espolvorearla por ambos lados con la semolina
- Extienda con el rodillo hasta que tenga un grosor uniforme máximo de 1cm y córtela con el cortador de 10 cm de diámetro
- Coloque los discos en la charola con papel para hornear y deje reposar 20 a 30 minutos.
- En una *plancha* o sartén a fuego medio, cocinar hasta que la base se haya dorado ; deles la vuelta y continúe la cocción durante un par de minutos más.
- Reserve los English muffins cubiertos con un trapo de cocina dentro de un recipiente con tapa para que terminen de cocerse mientras cuece el resto en el sartén.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/muffins-ingleses>