



Slaninové kváskové muffiny

Skúste niečo nové – slané muffiny so slaninou a bylinkami s Ražným kváskom Dr. Oetker.

12 porcie



jednoduchá príprava

do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta na panvici na oleji speníme najemno nakrájanú cibuľu. Pridáme slaninu nakrájanú na kocky a asi 10 minút orestujeme. Odstavíme, osolíme, pridáme tymian a necháme vychladnúť. V mise zmiešame obe múky s droždím a kváskom. Pridáme olej, mlieko, vajce, soľ a okoreníme. Nakoniec vmiešame slaninu s cibuľkou a dôkladne premiešame. Cesto prikryjeme utierkou a necháme asi 60 minút na teplom mieste kysnúť.
- 2 Vykysnuté cesto rozdelíme do papierových košíčkov vo forme. Muffiny necháme ešte asi 15 minút kysnúť.
- 3 Povrch muffinov potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme plátkami mandlí. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 25 minút

Prísady::

Na cesto:

- 1 PL olej
- 2 cibuľa
- 200 g anglická slanina
- 4 vetvičky tymian čerstvý
- 0,5 KL soľ
- 200 g múka hladká
- 300 g múka špaldová celozrnná hladká
- 1 balíček Droždie Dr. Oetker
- 1 balíček Ražný kvások Dr. Oetker
- 100 ml olivový olej
- 100 ml mlieko
- 4 ks vajce
- 1 zarovnaná KL soľ
- 1 polovica KL korenie čierne mleté
- muškátový oriešok

Na potretie a posypanie:

- 1 ks vajce
- 80 g mandľové plátky

Okrem toho potrebujeme:

- teflónová panvica
- forma na muffiny (12 kusov)
- 12 ks papierové košíčky na muffiny

