English muffins – pirmoji įrašo versija

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 500 g miltų (priklausomai nuo tipo)
- 300 ml šilto vandens
- 7 g sausų mielių
- 10 g druskos
- 20 g cukraus
- 30 ml pieno

Gaminimo eiga

1. Sumaišykite mieles su šiltu vandeniu ir leiskite 5-10 minučių, kol putos susidarys.
2. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, druską ir cukrų, tada pridėkite mielių mišinį ir pieną. Minkyti apie 5-7 minutes.
3. Uždengę palikite tešlą pakilti valandai.
4. Iškočiokite tešlą apie 2 cm storio ir supjaustykite apskritimus. Palikite pakilti dar 30-45 minutes.
5. Kepkite ant sauso karšto paviršiaus, kol abi pusės bus auksinės rudos.

Pastabos

Šaltinis: King Arthur Baki

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt