English muffins – trečioji įrašo versija

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 450 g miltų
- 350 ml pieno
- 10 g druskos
- 7 g sausų mielių
- 25 g cukraus
- 30 g sviesto

Gaminimo eiga

1. Pieną sušildykite iki apie 43°C ir sumaišykite su mielėmis, leiskite stovėti apie 10 minučių.
2. Sumaišykite miltus, druską ir cukrų, tada pridėkite mielių mišinį ir sviestą. Minkyti 5-7 minutes.
3. Uždengę palikite tešlą pakilti 1 valandą.
4. Iškočiokite tešlą ir supjaustykite apskritimus. Palikite pakilti dar 30-45 minutes.
5. Kepkite ant karšto paviršiaus, kol abi pusės gražiai paruduos.

Pastabos

Šaltinis: America’s Test Kitchen

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt