
Muffin alla Pizzaiola

Posted by Peter - 2008/01/24 17:16

Ho voluto provare una divagazione salata dei celebri muffin americani, ho anche modificato la ricetta originale dai cui ho preso spunto. Il risultato è ottimo, ma attenzione alle calorie B)

Ingredienti per 12 Muffins:

- 100 ml di latte tiepido
- 12 grammi di lievito di birra (mezzo cubetto)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 150 gr di farina tipo 0
- 100 gr di farina di manitoba (in caso non l'abbiate la 00 andrà benissimo)
- 1 cucchiaino di sale
- 40 gr di burro
- 1 uovo
- origano
- 50 gr di cipolla tritata molto finemente
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 50 gr di prosciutto di praga tagliato in piccolissimi cubetti
- 50 gr di funghi coltivati
- 50 gr di fontina in cubetti piccoli

Versate il latte, lo zucchero ed il lievito in una terrina e sciogliete accuratamente il lievito (lo zucchero serve per attivare e velocizzare la lievitazione)

Setacciate la farina e versatela nella terrina con il burro molto morbido, l'uovo e l'origano, per ultimo mettete il sale.

Impastate molto bene fino ad ottenere un impasto omogeneo, regolatevi con la farina in modo da ottenere un impasto elastico e morbido, ma non appiccicoso.

Scaldare l'olio in una padella e fate imbiondire la cipolla, aggiungete i funghi tagliati in piccoli pezzetti e fate cuocere per una decina di minuti, almeno finchè non sarà evaporata l'acqua di vegetazione.

Accendete e preriscaldate il forno a 200° (180° se ventilato).

Quando la pasta sarà raddoppiata di volume (un paio di ore circa) incorporate tutti gli ingredienti, ma tenete da parte metà del formaggio, quindi amalgamate con cura l'impasto.

Suddividete la pasta e riempite una dozzina di stampini per maffins, o pirottini, cospargete la superficie con il restante formaggio e una leggera spolverata di origano, se vi piace. Infornate e fate cuocere per 20-25 minuti.

Togliete la teglia dal forno e fate raffreddare i muffin per 5 minuti prima di toglierli dagli stampini e serviteli in tavola ancora tiepidi.

:side:

=====

Re:Muffin alla Pizzaiola

Posted by Grazia1975 - 2008/01/24 21:25

che buoni! adoro i muffin!!! proprio ieri sera ne ho fatti di dolci!!
provero' questi appena possibile!
ottimi come aperitivo!!

grazia

=====

Re:Muffin alla Pizzaiola

Posted by Peter - 2008/01/25 16:26

Ciao Grazia, per curiosità che stampini usi? qui nei dintorni non riesco a trovare quelli in silicone, mi sa che devo dare un'occhiata online :-/

=====

Re:Muffin alla Pizzaiola

Posted by Grazia1975 - 2008/01/25 23:38

Quelli in silicone non mi soddisfano, allora uso o quelli in alluminio usa e getta o quelli di carta (ma per questi ultimi raramente trovo la misura giusta).

Alla fine uso quasi sempre quelli in alluminio!

=====

Re:Muffin alla Pizzaiola

Posted by Elizabeth - 2008/05/23 17:45

Bella questa ricetta!!!!

A Natale mi sono regalata la teglia in silicone per i muffins ma ho fatto quelli dolci una sola volta perchè non sono riuscita a levarli per bene dagli stampini, si sono sbriciolati un pò..:(

Mi dite dove ho sbagliato??:dry:

forse perchè li ho sfornati ancora tiepidi???:blink:

Peter, la teglia in silicone con 12 posti per muffin l'ho trovata all'Unieuro;) si può dire, vero??:laugh: :laugh:

=====