



MUFFINSSIT

Reseptit nopeisiin leipämuffinsseihin olivat yleisiä 1800-luvun amerikkalaisissa keittokirjoissa. Reseptejä hiivapohjaisiin muffinsseihin, joita joskus kutsuttiin "yleismuffinsseiksi" tai "vehnämuffinsseiksi" 1800-luvun amerikkalaisissa keittokirjoissa, löytyy myös vieläkin vanhemmista keittokirjoista. Bostonilaisessa keittokirjassaan "Boston Cooking-School Cook Book" Fannie Farmer kirjoitti reseptit molemmille muffinsseille - niin hiivaa nostatukseen sisältäville sekä nopeille leivän tavoin leivottaville muffinsseille, jotka paistettiin muffinsirenkaisissa. Jälkimmäisiä kutsuttiin myös englantilaisiksi muffinsseiksi. Farmer antoi myös ymmärtää, että lieden päällä paistaminen - kuten hiivataikainoiden kanssa yleensä toimittiin - oli kätevä tapa, kun taas paistaminen uunissa ei ollut käytännöllistä. Muffinsseja on saatavilla suolaiseen makuun, kuten maissijauhosta ja juustosta leivotut - sekä makeaan makuun, kuten mustikan, suklaan tai banaanin makuiset. Näitä nautitaan yleisesti aamiaiseksi.

Dawn[®]
LEIPURIN[®]



MUFFINSSIT

DAWN-TUOTTEET

950407 MUFFIN-MIX SUKLAA tai
950410 MUFFIN-MIX VANILLA
950485 TUMMASUKLAAPALA, paistokestävä
950486 MAITOSUKLAAPALA, paistokestävä
950484 VALKOSUKLAAPALA, paistokestävä

TYÖOHJE

Sekoita Muffin-Mix, vesi ja Leipurin Rypsiöljy 3 minuuttia keskinopeudella. Lisää paistokestävät suklaapalat ja sekoita varovaisesti. Annostele muffinssikapseleihin (ä 110 g) ja paista 190°C:ssa noin 30-35 minuuttia.

PERUSRESEPTIT

SUKLAAMUFFINSSI

1000 g Muffin-Mix Suklaa Dawn
500 g Vesi
300 g Leipurin Rypsiöljy
150 g Valkosuklaapala Dawn
ja Maitosuklaapala Dawn

VANILJAMUFFINSSI

1000 g Muffin-Mix Vanilla Dawn
500 g Vesi
300 g Leipurin Rypsiöljy
150 g Tummasuklaapala Dawn

VIIMEISTELY

Koristele muffinssit haluamalla tavalla kuorrutella, sulatetulla suklaalla tai tarjoile sellaisenaan.