



# Slaninové kváskové muffiny

12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta na pánvi na oleji zpěníme nejmenou nakrájenou cibuli. Přidáme nakrájenou na kostičky slaninu a asi 10 minut orestujeme. Odstavíme, osolíme, přidáme tymián a necháme vychladnout. V míse smícháme obě mouky s droždím a kváskem. Přidáme olej, mléko, vejce, sůl a okořeníme. Nakonec vmícháme slaninu s cibulkou a důkladně promícháme. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme asi 60 minut na teplém místě kynout.
- 2 Vykynuté těsto rozdělíme do papírových košíčků ve formě. Muffiny necháme ještě asi 15 minut kynout.
- 3 Povrch muffinů potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme plátky mandlí. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 25 minut**

## Přísady::

### Na těsto:

- 1 PL olej
- 2 ks cibule
- 200 g anglická slanina
- 4 větévký tymián
- 0,5 KL sůl
- 200 g hladká mouka
- 300 g špaldová mouka hladká celozrnná
- 1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
- 1 balíček Žitný kvásek Dr. Oetker
- 100 ml olivový olej
- 100 ml mléko polotučné
- 4 ks vejce
- 1 zarovnaná KL sůl
- 0,5 KL pepř mletý
- muškátový oříšek (na špičku nože)

### Na potřetí a posypání:

- 1 ks vejce
- 80 g mandlové plátky

### Ještě potřebujeme:

- pánev teflonová
- forma na muffiny
- 12 kusů papírové košíčky na maffiny

