Pizzamuffins



Ingredienser

♥ 3 dl kefir (eller kulturmelk, se tips)
♥ 2 ss olivenolje (eller smeltet smør, se tips)
♥ 2 egg
♥ 100 g hvetemel
♥ 50 g fin sammalt hvetemel
♥ 2 dl havregryn (små, lettkokte)
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ss flytende honning
♥ 2 ss tomatpuré
- -
♥ 100 g skinke i strimler (se tips)
♥ 100 g pepperoni (se tips)
♥ 100 g revet ost

Pynt:
♥ tørket oregano

Fremgangsmåte

Ha kefir (eller kulturmelk), olivenolje (eller smeltet smør) og egg i en bolle. Visp dette lett sammen.

I en annen bolle blandes hvetemel, fint sammalt hvetemel, havregryn, bakepulver og oregano.

Finn frem det du vil bruke til fyll - jeg bruker her en kombinasjon av skinkestrimler, pepperoni og revet ost.

Bland disse ingrediensene raskt sammen for hånd. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet (se tips).

Rør sammen flytende honning og tomatpure. Bland også dette inn i deigen.

Ha muffinsformer i muffinsbrett. Fordel deigen i formene. Dryss over litt ekstra tørket oregano.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca. 20-25 minutter.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker kefir eller kulturmelk. I stedet for olivenolje, kan du bruke 50 g smeltet smør.

♥ Ønsker du Pizzamuffins uten kjøtt, er det ikke noe problem å bytte ut skinke og pepperoni med noe annet du liker, for eksempel revet gulrot og hakket paprika og vårløk. Revet ost kan byttes ut med fetaost i terninger.

♥ For å få myke, luftige muffins er det om å gjøre å røre minst mulig i deigen. Ikke bruk kjøkkenmaskin - det gir tunge og kompakte muffins. Jeg bruker bare slikkepotten for å vende det tørre raskt sammen med det våte.

♥ Pizzamuffins er supre å fryse, så lag gjerne dobbelt porsjon. Varm i så fall gjerne de tinte muffinsene noen minutter i ovnen før servering, så smaker de som nystekte igjen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pizzamuffins