Herman Muffins



Ingredienser

<B>"Herman oppstartsdeig":</B>
(kun nødvendig hvis du er den første som starter opp Herman kake-kjeden)
50 g gjær
5 dl vann
5 dl hvetemel

<B>Fremdyrking av "Herman surdeig":</B>
(gjelder alle, enten du har laget oppstartsdeig, eller har fått en porsjon surdeig av en venn)

Dag 1:
2,5 dl sukker
5 dl melk
5 dl hvetemel

Dag 5:
2,5 dl sukker
5 dl melk
5 dl hvetemel

Dag 10: "Herman surdeig" deles opp i 4 deler på ca 5 dl hver. Gi bort 3 deler. Behold 1 del selv for å bake "Herman Muffins".

<B>"Herman Muffins":</B>
5 dl Herman surdeig
3,5 dl sukker
2 egg
1,5 dl matolje
1,5 ts natron
3 ts kanel
5 dl hvetemel

Topping:
200 g smør
2 dl sukker
2 ts kanel

Fremgangsmåte

"Herman oppstartsdeig":

Oppstartsdeigen er kun nødvendig å lage dersom du er den første som lager kaken. NB! VIKTIG: Bruk en nokså stor bakebolle laget av plastik og en tresleiv. Ikke bruk redskaper av metall!

Løs opp gjær i lunkent vann (37°C). Tilsett hvetemelet og rør kraftig til alle klumper er fjernet (konsistensen blir omtrent som en tykk vaffelrøre). Legg et kjøkkenhånkle over bakebollen og la stå og gjære i romtemperatur i 48 timer. Deigen vil da være litt boblete og lukte noe surt (og det er meningen!).

Dyrking av "Herman surdeig":

Her starter 10-dagers tellingen for dyrking og stell av Herman, slik at Herman vokser og blir stor og sterk.

Dag 1: Du har fått Herman surdeig (ca 5 dl) fra en venn eller du har laget oppstartsdeigen selv, som beskrevet ovenfor. Herman er sulten. Gi ham sukker, melk og hvetemel. Rør godt med tresleiven, slik at deigen blir glatt og jevn. Dekk til med et kjøkkenhånkle og sett bakebollen i kjøleskapet.

Dag 2: Rør godt med tresleiven (pass på å skrape kantene på bakebollen). Sett bakebollen tilbake i kjøleskapet.

Dag 3: Som i går.

Dag 4: Som i går.

Dag 5: Herman er sulten igjen. Gi ham sukker, melk og hvetemel. Rør godt med tresleiven, slik at deigen blir glatt og jevn. Dekk til med et kjøkkenhånkle og sett bakebollen i kjøleskapet.

Dag 6: Som dag 2.

Dag 7: Som i går.

Dag 8: Som i går.

Dag 9: Som i går.

Dag 10: "Herman surdeig" deles i 4 deler (hver del skal være på ca 5 dl). 1 del beholder du selv for å bake "Herman Muffins". Gi de 3 andre deler bort til 3 gode venner sammen med en utskrift av denne oppskriften. Vennene dine begynner da på dag 1 i fremgangsmåten ovenfor.

"Herman Muffins":

Du har 5 dl med Herman surdeig. Herman er kjempesulten!!! Gi ham sukker, sammenpiskede egg og matolje. Rør godt. Sikt hvetemelet sammen med natron og kanel. Ha det tørre i deigen og bland til deigen er jevn og klumpfri.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fyll deigen i formene (bruker du muffinsbrett, kan du fylle formene nokså fulle uten at muffinsene mister fasongen).

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 25 min (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekt).

Lag i mens toppingen: Smelt smøret i en liten kjele og bland med sukker og kanel.

Når muffisene er ferdigstekt tas de ut av ovnen. Løsne dem med en gang forsiktig fra formen med en skarp kniv og hvelv dem ut av formen. Smør toppingen over muffinsene i flere lag mens de fortsatt er helt varme. Avkjøl muffinsene slik at toppingen stivner og lager en lekker skorpe på hver muffins.

Tips

Merk at "Herman surdeig" skal virke "levende" hver dag, dvs at den skal boble og gjære litt mellom hver gang du rører i ham. For å få til det er det viktig at oppstartsdeigen står i romtemperatur de første to døgnene. Selve surdeigen kan imidlertid stå i kjøleskapet i de 10 dagene den dyrkes frem. Det er også veldig viktig at du kun bruker redskaper av plast eller tre. Dersom "Herman surdeig" slutter å boble, er han død.

I stedet for å gi 3 deler "Herman surdeig" bort til venner, kan du selvsagt gi bort bare 2 deler, og beholde en del ekstra for å dyrke frem en ny runde med "Herman surdeig" selv. Men det er IKKE LOV å bruke all "Herman surdeig" selv og derved bryte vennskapskjeden!

Det er lurt å bruke muffinsbrett, fordi du da kan fylle opp formene uten å være redd for at muffinsene mister fasongen under steking. Oppskriften gir da 24 høye, flotte muffins (se bildet). Har du ikke muffinsbrett, må du bruke doble papirformer og passe nøye på at du ikke fyller formene for fulle, ellers renner de over. Du vil da få en god del flere muffins med mindre størrelse, som også trenger noe kortere steketid.

"Herman Muffins" er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/herman-muffins