



Muffin salati

Raccolta di ricette

PDF



Muffin mortadella e pistacchi

Ingredienti:

- 3 uova
- 100 g olio di semi di girasole
- 100 g latte
- 50 g parmigiano Reggiano DOP
- 200 g farina 00
- 1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate
- 100 g pistacchi
- 100 g mortadella
- q.b. sale

Per prima cosa tritiamo grossolanamente i pistacchi e mettiamo da parte in una ciotola.

Vel. 5 – 10 secondi

Dopodichè tagliamo a cubetti la mortadella e mettiamo da parte.

Ora, nel boccale del nostro Bimby, mescoliamo le uova con l'olio e il latte.

Vel. 4 – 30 secondi

Dopodichè aggiungiamo la farina, il sale, il formaggio grattugiato e il lievito.

Vel. 4 – 30 secondi

A questo punto uniamo all'impasto i pistacchi, la mortadella e mescoliamo con un lecca pentola dal basso verso l'alto.

Infine, versiamo l'impasto nei pirottini per muffin e cuociamo in forno ventilato a 170 gradi per circa 20-25 minuti.

Muffin al salmone

Ingredienti:

- 2 uova
- 90 olio di semi di girasole
- 150 latte
- 125 yogurt bianco naturale
- 50 parmigiano Reggiano DOP
- 100 formaggio fresco spalmabile
- 150 salmone affumicato
- 1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate
- 280 farina 00

Per prima cosa inseriamo la farfalla e montiamo le uova con l'olio.

Vel. 4 - 37 gradi - 4 minuti

Dopodichè aggiungiamo il latte, lo yogurt, il formaggio spalmabile, il formaggio grattugiato. Continuiamo a montare sempre con la farfalla inserita.

Vel. 3 - 50 secondi

A questo punto togliamo la farfalla. Aggiungiamo la farina, il lievito, il salmone tagliato a striscioline e mescoliamo.

Vel. 3 - 30 secondi

Nel frattempo, scaldiamo il forno ventilato a 170 gradi.

Infine, versiamo l'impasto nei pirottini e cuociamo per circa 20-2 minuti.

Muffin al formaggio

Ingredienti:

- 200 farina 00
- 2 uova
- 120 latte
- 80 olio di semi di girasole
- 160 ricotta
- 50 parmigiano Reggiano DOP
- 50 mozzarella
- 1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate
- q.b. sale

Per prima cosa mettiamo tutti gli ingredienti (tranne la mozzarella) dentro al boccale e mescoliamo.

Vel. 4 - 30 secondi

Dopodichè aggiungiamo la mozzarella tagliata a cubetti.

Vel. 4 - 20 secondi

A questo punto versiamo l'impasto nei pirottini e cuciamo in forno (ventilato) a 170 gradi per 25-30 minuti.

Muffin spinaci e pancetta

Ingredienti:

- 200 g spinaci surgelati
- 100 g verza (facoltativa)
- 200 g farina 00
- 3 uova
- 50 g formaggio grattugiato
- 100 g latte
- 80 g olio di semi di girasole
- 1 bustina di lievito istantaneo
- q.b. sale
- q.b. pancetta a cubetti

Iniziamo dagli spinaci e dalla verza.

Mettiamo nel boccale 500 g di acqua, appoggiamo il Varoma con all'interno le verdure, chiudiamo con il coperchio e cuociamo.

Vel. 1 – 120 Varoma – 35 minuti

Dopodichè svuotiamo il boccale e mettiamo al suo interno le verdure, la farina, il latte, l'olio, le uova, il lievito, il sale e impastiamo.

Vel. 5 – 35 secondi

Nel frattempo, scaldiamo il forno a 170 gradi modalità ventilata.

A questo punto versiamo l'impasto nei pirottini per muffin e terminiamo con la pancetta.

Infine, cuociamo in forno per circa 30 minuti.

Facciamo sempre la prova dello stecchino per vedere il grado di cottura!

Muffin carote noci e pancetta

Ingredienti:

- 50 g noci
- 30 g burro
- 200 g carote
- 100 g latte
- 2 uova
- 220 g farina 00
- 50 g parmigiano Reggiano DOP
- q.b. sale
- q.b. pancetta affumicata
- 1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate

Prima di tutto tritiamo le noci, le carote e il burro.

Vel. 5 - 15 secondi

Dopodichè aggiungiamo il resto degli ingredienti e mescoliamo.

Vel. 4 - 20 secondi

A questo punto trasferiamo il composto nei pirottini per muffin e decoriamo con la pancetta.

Infine, cuociamo in forno caldo a 170 gradi, modalità ventilato, per 20-25 minuti.

Muffin al parmigiano

Ingredienti:

- 70 g parmigiano Reggiano DOP
- 130 g farina 00
- 1 uovo
- 125 g yogurt bianco naturale
- 70 g olio di semi di girasole
- 40 g latte
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di curcuma in polvere
- 1 bustina di lievito istantaneo per preparazioni salate
- 25 g anacardi

Scaldiamo il forno a 180°C e sistemiamo 6 pirottini di carta all'interno di una teglia per muffin. Mettiamo nel boccale il Parmigiano reggiano e grattugiamo per 10 sec./vel. 10.

Aggiungiamo la farina, l'uovo, lo yogurt, l'olio, il latte, il sale, la curcuma, il lievito e mescoliamo per 30 sec./vel. 3.

Aggiungiamo per ultimi gli anacardi e mescoliamo per 10 sec./Anti-orario/vel. 3.

Trasferiamo il composto nei pirottini e cuociamo in forno ventilato per 20-25 minuti.

Muffin focaccia

Ingredienti:

- 10 g lievito di birra fresco
- 280 g acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 500 g farina 0
- 50 g olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di sale
- q.b. spezie

Prima di tutto facciamo sciogliere, dentro al boccale, il lievito, lo zucchero, l'acqua per **3 minuti, 37 gradi velocità 1**.

Dopodichè aggiungiamo la farina, l'olio, il sale e impastiamo **Spiga 3 minuti**. Lasciamo lievitare dentro al boccale, chiuso con coperchio e misurino, per **circa 3-4 ore**.

Trascorso il tempo di lievitazione, stendiamo il nostro impasto, su un piano di lavoro infarinato, formando 12 palline.

Prendiamo una teglia da muffin, oliamo bene, e riempiamo gli stampini con le palline di impasto. Terminiamo con un filo d'olio e le spezie (io ho usato basilico, origano ed erba cipollina).

Infine, cuociamo in forno a **220 gradi per 20-25 minuti**.

Muffin basilico e yogurt

Ingredienti:

- 250 g farina 00
- 125 g yogurt bianco naturale
- 2 uova
- 100 g latte
- 80 g olio di semi
- 8-10 foglie di basilico
- 50 g parmigiano Reggiano DOP
- q.b. di sale
- 1 bustina di lievito istantaneo per preparazioni salate

Mettiamo tutti gli ingredienti nel boccale e mescoliamo a **velocità 4 per 40 secondi**.

Dopodichè trasferiamo il composto negli stampini per muffin e cuociamo in forno a **180 gradi per 30 minuti**.

Se volete potete decorare con delle noci o dei pistacchi.

Muffin prosciutto e mascarpone

Ingredienti:

- 250 g mascarpone
- 2 uova
- 120 g latte
- 250 g di farina 00
- 100 g di prosciutto cotto a dadini
- 100 g parmigiano Reggiano DOP
- 1 bustina di lievito istantaneo per preparazioni salate

Mettiamo tutti gli ingredienti (tranne il prosciutto) nel boccale e mescoliamo a **velocità 4 per 40 secondi**.

Dopodichè aggiungiamo il prosciutto e mescoliamo con un lecca pentola dal basso verso l'alto.

Trasferiamo il composto negli stampini per muffin e cuociamo in forno a **180 gradi per 30 minuti**.