

Muffin salati con farina di castagne, olive e speck



Ingredienti:

250 g farina 00

250 g farina castagne

1 bustina lievito secco per pane

1 cucchiaino sale fino

2 cucchiaini zucchero

300 ml acqua tiepida

3 cucchiai olio di oliva

100 g olive verdi

150 g speck

salsa di pomodoro q.b.

origano

Mettete nella ciotola le farine, il lievito secco, l'acqua tiepida, sale e lo zucchero, l'olio.



Impastate finché ottenete un impasto omogeneo. Unite le olive frullate.



Amalgamate il tutto e lasciate lievitare finché raddoppia il volume. Unite lo speck tagliato cubetti piccoli.



Impastate finché distribuite uniformemente lo speck. Distribuite l'impasto nei pirottini riempiendoli fino a metà. Sopra aggiungete un cucchiaino di salsa di pomodoro e origano.



Lasciate lievitare finché raddoppiano di volume.



Mettete la teglia con i pirottini nel kit forno, coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.