

Ягідні мафіни

Маленьку круглу або овальну випічку, до складу якої входять різноманітні фрукти або начинки, переважно солодкі, називають мафіном. Зазвичай, ця випічка поміщається у долоні дорослої людини і її доволі легко та просто тримати дитині. У сучасній кулінарній традиції, якщо на вашій кухні є такі продукти, як: чорниця, шоколадна стружка, малина, кориця, гарбуз, горіхи, банан, апельсин, персик, суниці, морква, лимон тощо, ви сміливо можете зайнятися випічкою мафінів. Особливим смаком хизуються мафіни, виготовлені з кукурудзяного борошна, натякаючи на свою класичну ідентичність.

Як відомо, сьогодні існує декілька версій походження назви «мафін». За однією версією – цей термін поширився у Великій Британії в XI ст. від французького слова *moufflet*, що означає м'який хліб. Інша версія пов'язує це слово з німецьким *tuffe* – один із різновидів хліба.

Середньовічні мафіни мали вигляд маленьких тістечок, своєрідний варіант кукурудзяного хліба. Прадіди сьогоднішніх мафінів не були такими солодкими й мали набагато меншу кількість різновидів. Завдяки простоті та швидкості приготування, мафіни стали готуватись до сніданку, як швидка та практична їжа. Проте, такі мафіни швидко черствіли, тому, як продукт хлібопекарень, у продажу вони з'явилися не раніше середини XX ст. та й рецепт на той час був обмежений декількома видами зернового борошна: кукурудзяного, пшеничного, вівсяного й обмеженою кількістю добавок: родзинки, яблука, горіхи.

Також, перші мафіни випікались на дечках ромбоподібної форми, круглі формочки з'явилися дещо пізніше. А після винайдення круглих паперових формочок, користування дечками, які потрібно постійно чистити та мити, у хлібопекарному виробництві повністю припинилось і не використовується в наш час, хіба що зрідка, у домашніх умовах. Сучасні технології дозволяють виготовляти дечка з таких сплавів, до яких тісто не прилипає і швидко печеться. Також частіше зустрічаємо мафіни форма яких нагадує свійських тварин чи диких звірів, це можна вважати святкові мафіни. Все ж класикою вважаються та й залишаються мафіни круглої форми.

Сьогодні у кондитерстві існує два типи мафінів так звані: англійські та

американські. Для приготування англійських мафінів використовують дріжджове тісто, а для американських — розпушувач.

Доволі часто мафіни зверху додатково задекоровані. У кондитерських колах це називається – штрейзель, від нім. *streusel* – розсипчаста посипка (топінг) з борошна, вершкового масла та цукру, яка випікається поверх мафінів, хлібів, пирогів та тістечок. У деяких сучасних рецептах штрейзеля можна зустріти спеції, зокрема, мускатний горіх, також, термін штрейзель іноді використовується для різної випічки, посипаної зверху або змішаної з крихтами.

Для Штрейзеля:

- 100 г борошна (може бути горіховим)
- 100 г вершкового масла
- 100 г цукру

Тісто для мафінів:

- 250 г борошна
- 8 г розпушувача для випічки
- 2 г солі
- 150 г цукру
- 1 яйце
- 100 г олії
- 120 г йогурту, сметани або кефіру
- 250 г чорниці, лохини або інших ягід
- 1 столова ложка кукурудзяного крохмалю

Для крихт-штройзеля: змішати усі інгредієнти в окремій посудині і перетерти руками до крихт. Поставити у холод.

Нагріти духовку до 180 С.

У посудині змішати йогурт, яйце і олію до однорідності.

Борошно просіяти, змішати з цукром, сіллю та розпушувачем. Ввести сухі інгредієнти в яєчно-олійну суміш. Перемішати до однорідного тіста.

Чорницю або інші ягоди перемішати в кукурудзяному крохмалі й додати в тісто. Легко вимішати.

Викласти тісто по столовій ложці у приготовану форму для мафінів з укладеними паперовими корзинками, заповнюючи тістом 2/3 форми, посипати холодною крихтою-штройзелем.

Випікати 25 хвилин при 180 С.







