

SCONES

Scones er en type rundstykker det er raskt å lage fordi det blir brukt bakepulver i deigen istedenfor gjær, og de trenger derfor ikke heve før du steker dem.

Hele prosessen er unnagjort på under en halv time. De får en litt annen konsistens enn rundstykker bakt med gjær.

Tilsetter du et par fedd presset hvitløk og et par teskjeer tørkede urter, får du en ny og spennende variant som smaker godt til supper og gryteretter. Scones smaker best helt nybakt.

Ingredienser (ca. 20 porsjoner):

5 dl sammalt hvete

4 2/5 dl hvetemel

2 ss bakepulver

1 dl solsikkekjerner (valgfritt)

5 dl skummet kulturmilk, lettmelk eller vann

5 ss flytende margarin eller olje

Porsjoner = antall scones oppdelt

brød og rundstykker // enkel



Slik gjør du

1. Bland sammen mel, bakepulver og eventuelt solsikkekjerner i en bakebolle.
2. Tilsett melk/vann og margarin/olje og bland sammen til en jevn deig. Deigen skal ikke arbeides så mye at den blir seig.
3. Ta deigen ut av bollen og del den i seks. Form seks runde leiver, ca. 2 cm tykke, rett på bakeplater med bakepapir.
4. Dypp en kniv i mel og lag et dypt kryss i hver leiv slik at det er enkelt å bryte dem fra hverandre når de er ferdig stekt.
5. Stekes på 250 °C midt i ovnen i ca. 8–10 minutter til de er gylne. Avkjøl på rist og bryt dem fra hverandre.

Allergener

Hvete/gluten, melk/laktose (ved bruk av melk) og soya (finnes i flytende margarin).