

Scones

Ingrédients

- 50g de mantequilla (sacada del refrigerador unos minutos antes)
- 325g de harina T45
- 16g de levadura química
- 50g de azúcar en polvo
- 1 huevo mediano
- 150g de buttermilk/leche ribot/leche fermentada
- 1 yema de huevo
- 25g de buttermilk
- 1 pizca de sal

Préparation

1. Hoy, una receta típicamente inglesa que aún no existía en mi blog, la de los scones.
2. Encontré mi dicha en un blog australiano, que da la receta de un establecimiento australiano, el Langham Melbourne, que describe como la receta perfecta de los scones.
3. ¡Así que me lancé a hacer esta receta ultra simple y rápida, lo único que hay que prever es tener buttermilk/leche fermentada/leche ribot en el refrigerador (se encuentra en todos los supermercados en la sección de productos frescos).
4. Aparte de eso, solo ingredientes básicos, y apenas unos minutos de preparación y cocción!
5. Mezcla la harina, la levadura y la mantequilla de manera que tengas una textura de arena.
6. Añade luego el huevo y remueve, después el azúcar y el buttermilk.
7. Mezcla rápidamente y detén cuando la masa esté homogénea.
8. Espolvorea ligeramente la superficie de trabajo con harina, luego extiende la masa con un grosor de 2,5 a 3 cm.
9. Utiliza un cortador (o en su defecto, un vaso) para cortar círculos de masa de 6 cm de diámetro.
10. Coloca los círculos de masa sobre una hoja de papel sulfurizado.
11. Mezcla los ingredientes para el glaseado y utiliza un pincel para dorar la superficie de los scones.
12. Precalienta el horno a 220°C.
13. La receta original indicaba duplicar la bandeja para la cocción, me olvidé de hacerlo y el resultado fue óptimo, así que tú eliges.
14. Hornea los scones bajando la temperatura a 200°C y cocina durante unos 12 minutos, girando la bandeja a mitad de la cocción.
15. Los scones deben estar dorados por el encima.
16. Déjalos enfriar unos minutos, luego elige con qué disfrutarlos ;-). Seguí una versión bastante clásica pero con algunas modificaciones: no hay clotted cream en mi casa, así que usé crema fresca, y tampoco había mermelada, así que hice una confitura rápida de frutos rojos.
17. Para eso, mezcla de frutos rojos, o frambuesas, o lo que quieras (congelados o no) con de azúcar y de jugo de limón y cocina durante 5 a 10 minutos a fuego medio-alto hasta tener una mezcla que cubra la espátula.
18. Vierte en un recipiente y deja enfriar antes de extenderlo sobre tus scones.
19. ¡Disfruta!

