

# Kue Skon

## Ingrédients

- 50g mentega (keluarkan dari lemari es beberapa menit sebelum)
- 325g tepung terigu T45
- 16g ragi kimia
- 50g gula pasir
- 1 telur ukuran medium
- 150g buttermilk / susu ribot / susu fermentasi
- 1 kuning telur
- 25g buttermilk
- 1 cubitan garam

## Préparation

1. Hari ini sebuah resep khas Inggris yang belum ada di blog saya, yaitu scone.
2. Saya menemukan kebahagiaan saya di blog Australia, yang memberikan resep dari sebuah tempat di Australia, Langham Melbourne, yang digambarkan sebagai resep sempurna untuk scone!
3. Jadi, saya mencoba resep yang sangat sederhana dan cepat ini, satu-satunya yang perlu dipersiapkan adalah memiliki buttermilk / susu fermentasi / susu ribot di lemari es (tersedia di semua supermarket di bagian pendingin).
4. Selain itu, hanya bahan-bahan dasar, dan hanya perlu beberapa menit untuk persiapan dan memasak!
5. Campurkan tepung, ragi, dan mentega hingga bertekstur seperti pasir.
6. Tambahkan telur dan aduk, lalu gula dan buttermilk.
7. Campur cepat, dan berhenti begitu adonan sudah homogen.
8. Taburi tipis permukaan kerja dengan tepung, lalu gulung adonan setebal 2,5 hingga 3 cm.
9. Gunakan pemotong kue (atau kalau tidak ada, gunakan gelas) untuk memotong lingkaran adonan dengan diameter 6 cm.
10. Tempatkan lingkaran adonan di atas selembar kertas perkamen.
11. Campurkan bahan-bahan untuk lapisan kuning dan gunakan kuas untuk memberikan lapisan kuning pada permukaan scone.
12. Panaskan oven hingga 220°C.
13. Resep asli menyarankan untuk menggandakan loyang saat memasak, saya lupa melakukannya dan hasilnya tetap bagus, jadi terserah Anda.
14. Panggang scone dengan mengurangi suhu ke 200°C dan masak selama sekitar 12 menit, dengan memutar loyang setengah jalan.
15. Pastikan scone berwarna keemasan di bagian atas.
16. Biarkan dingin beberapa menit, lalu pilih dengan apa Anda ingin menikmatinya ;-). Saya mengikuti versi yang cukup klasik tetapi dengan beberapa modifikasi: tidak ada clotted cream di tempat saya, jadi saya menggunakan krim segar, dan juga tidak ada selai sehingga saya membuat selai buah merah yang cepat.
17. Anda inginkan (beku atau tidak) dengan gula dan jus lemon dan masak selama 5 hingga 10 menit di api sedang hingga tinggi sampai campuran menutupi spatula.
18. Tuangkan ke dalam wadah dan biarkan dingin sebelum mengoleskannya di scone Anda.
19. Nikmatilah!

