

Scones

Ingrédients

- 50g di burro (tolto dal frigorifero qualche minuto prima)
- 325g di farina T45
- 16g di lievito chimico
- 50g di zucchero semolato
- 1 uovo medio
- 150g di buttermilk / latte ribot / latte fermentato
- 1 tuorlo d'uovo
- 25g di buttermilk
- 1 pizzico di sale

Préparation

1. Oggi una ricetta tipicamente inglese che ancora non esisteva sul mio blog, quella degli scones.
2. Ho trovato la mia felicità su un blog australiano, che dà la ricetta di un locale australiano, il Langham Melbourne, che descrive come la ricetta perfetta degli scones!
3. Quindi, mi sono lanciata in questa ricetta ultra semplice e veloce, l'unica cosa da prevedere è avere del buttermilk / latte fermentato / latte ribot nel frigorifero (si trova in tutti i supermercati nella sezione fresco).
4. A parte questo, solo ingredienti di base, e appena pochi minuti di preparazione e cottura!
5. Mescola la farina, il lievito e il burro in modo da ottenere una consistenza sabbiosa.
6. Aggiungi quindi l'uovo e mescola, poi lo zucchero e il buttermilk.
7. Mescola rapidamente e smetti non appena l'impasto è omogeneo.
8. Infarina leggermente il piano di lavoro con della farina, poi stendi l'impasto a uno spessore di 2,5 a 3 cm.
9. Usa un tagliapasta (o se non ne hai, un bicchiere) per tagliare dei cerchi di pasta di 6 cm di diametro.
10. Metti i cerchi di pasta su un foglio di carta da forno.
11. Mischia gli ingredienti per la doratura e usa un pennello per spennellare la superficie degli scones.
12. Preriscalda il forno a 220°C.
13. La ricetta originale indicava di raddoppiare la teglia per la cottura, io ho dimenticato di farlo e il risultato è stato ottimo quindi a voi la scelta.
14. Infornare gli scones abbassando la temperatura a 200°C e cuocerli per circa 12 minuti, girando la teglia a metà cottura.
15. Gli scones devono essere dorati in superficie.
16. Lasciarli raffreddare per qualche minuto, poi scegliere con cosa degustarli ;-)) Ho seguito una versione abbastanza classica ma con alcune modifiche: niente clotted cream qui, quindi ho usato panna fresca, e niente marmellata quindi ho fatto una confettura rapida di frutti rossi.
17. Per questo, unisci di frutti rossi, o lamponi, o quello che vuoi (congelati o no) con di zucchero e di succo di limone e cuoci per 5 a 10 minuti a fuoco medio-alto fino ad avere un composto che vela il cucchiaino.
18. Versa in un contenitore e lascia raffreddare prima di spalmarlo sui tuoi scones.
19. Buon appetito!