

Bu eczki ma lane

Ingrédients

- 50g masła (wyjść z lodówki kilka minut wcześniej)
- 325g mąki T45
- 16g proszku do pieczenia
- 50g cukru pudru
- 1 średnie jajko
- 150g maślanej
- 1 łyżeczka jajka
- 25g maślanej
- 1 szczypta soli

Préparation

1. Dzisiaj przepis typowo angielski, który jeszcze nie pojawił się na moim blogu, mianowicie przepis na scones.
2. Znalazłam go na australijskim blogu, który podaje przepis jednego z australijskich kucharzy, Langham Melbourne, opisując go jako idealny przepis na scones!
3. W związku z tym postanowiłam wypróbować ten niezwykle prosty i szybki przepis.
4. Jedyne, co trzeba mieć, to maślane w lodówce (dostępna w każdym supermarkecie w dziale chłodniczym).
5. Poza tym, tylko podstawowe składniki i zaledwie kilka minut na przygotowanie i pieczenie!
6. Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i masło, aby uzyskać konsystencję piasku.
7. Następnie dodaj jajko i wymieszaj, a potem cukier i maślane.
8. Szybko wymieszaj i przestań, gdy ciasto będzie jednolite.
9. Lekko posyp blat mąką, a następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2,5 do 3cm.
10. Użyj wycinarki do ciastek (lub ewentualnie szklanki), aby wyciąć kółka ciasta o średnicy 6cm.
11. Ułóż kółka ciasta na pergaminie do pieczenia.
12. Wymieszaj składniki do smarowania i użyj pędzelka, aby posmarować powierzchnię scones.
13. Rozgrzej piekarnik do 220°C.
14. Oryginalny przepis sugerował podwojenie blachy do pieczenia, o czym zapomniałam, ale efekt był świetny, więc decyzja należy do Ciebie.
15. Włóż scones do piekarnika, zmniejszając temperaturę do 200°C i piecz przez około 12 minut, obracając blachę po owym pieczeniu.
16. Scones powinny być już gotowe na wierzchu.
17. Pozwól im ostygnąć kilka minut, a potem zdecyduj, z czym je podać ;-). Wybrałam do klasycznej wersji, ale z kilkoma modyfikacjami: brak clotted cream, więc użyłam crème fraîche, a brak dżemu zastąpiłam szybką konfiturą z czerwonych owoców.
18. W tym celu wymieszaj czerwonych owoców lub malin, lub czego chcesz (mroźnych lub nie) z cukrem i sokiem z cytryny i gotuj przez 5 do 10 minut na średnim-ostrym ogniu, a mieszanka będzie pokrywała opatkiem.
19. Przelej do naczynia i pozwól ostygnąć przed rozsmarowaniem na scones.
20. Smacznego!