

Scones

Ingrédients

- 50g ya siagi (imetolewa kwenye friji dakika chache kabla)
- 325g ya unga T45
- 16g ya unga wa chachu
- 50g ya sukari ya poda
- 150g ya buttermilk/maziwa ya ribot/maziwa yaliyochemshwa
- 25g ya buttermilk

Préparation

1. Leo, kuna mapishi ya jadi ya Kiingereza ambayo bado hayapo kwenye blogu yangu, scones.
2. Nimepata raha yangu kwenye blogu ya Australia, inayotoa mapishi ya kituo cha Australia, Langham Melbourne, anachokieleza kama mapishi bora ya scones!
3. Kwa hivyo, nilijaribu mapishi haya rahisi na ya haraka sana, kitu pekee cha kuzingatia ni kuwa na buttermilk/maziwa yaliyochemshwa/maziwa ya ribot kwenye friji (yanapatikana katika maduka makubwa yote kwenye baridi).
4. Mbali na hilo, viungo vya msingi tu, na ni dakika chache tu za maandalizi na upishi!
5. Changanya unga, chachu na siagi mpaka upate muundo wa mchanga.
6. Ongeza kisha yai na koroga, kisha sukari na buttermilk.
7. Changanya haraka, na acha mara tu unga unapo unganika.
8. Tupia unga kidogo juu ya eneo la kazi, kisha tandaza unga huo unene wa senti 2.
9. 5 hadi 3.
10. Tumia kikata umbo (au ikiwa hakuna, glasi) kuunda mduara wa unga wa kipenyo cha sentimita 6.
11. Weka mduara ya unga juu ya karatasi ya kupika.
12. Changanya viungo kwa ajili ya kung'arisha na tumia brashi kung'arisha uso wa scones.
13. Washa jiko kwa 220°C.
14. Mapishi ya awali yalionyesha mara mbili ya sahani kwa kupikia, nilisahau kufanya hivyo na matokeo yalikuwa bora kwa hivyo ni juu yako kuamua.
15. Weka scones kwenye jiko ukipunguza joto hadi 200°C na upike kwa dakika 12, ukigeuza sahani katikati ya upishi.
16. Scones zinapaswa kuwa na rangi ya dhahabu juu.
17. Ziache zipoe kwa dakika chache, kisha chagua unachotaka kuvifurahisha;-) Nilifuata toleo la kawaida lakini na mabadiliko kidogo: hakuna clotted cream nyumbani kwangu, hivyo nimetumia cream freshi, na hakuna pia jamu hivyo nikafanya jam ya matunda nyekundu.
18. Kwa hili, changanya ya matunda nyekundu, au raspberry, au unachotaka (yenye kufungia au la) na ya sukari na ya maji ya limao na upike kwa dakika 5 hadi 10 juu ya moto wa kati hadi juu hadi upate mchanganyiko unaonata kwenye spatula.
19. Mimina kwenye chombo na uache ipoe kabla ya kuisambaza kwenye scones zako.
20. Furahia!