

Kuru meyveli çörekler

Ingrédients

- 8 ila 10 scone için:
- 50g tereya ı (buzdolabından birkaç dakika önce çıkarılmış)
- 325g T45 un
- 16g kabartma tozu
- 50g toz eker
- 1 orta boy yumurta
- 150g buttermilk / ek i süt / ayran
- 1 yumurta sarısı
- 25g buttermilk
- 1 tutam tuz

Préparation

1. Bugün blogumda henüz olmayan tipik bir İngiliz tarifi, scone tarifi.
2. Mutlulu umu bir Avustralya blogunda buldum; bu blog, Avustralya'nın Langham Melbourne adındaki kurulu unun tarifini, scone için mükemmel tarif olarak tanımlıyor!
3. Bu yüzden, bu son derece basit ve hızlı tarife başladım, göz önünde bulundurulması gereken tek şey buzdolabında buttermilk / ek i süt / ayran bulundurmak (bu ürünü tüm süpermarketlerin so utulmu ürünler bölümünde bulabilirsiniz).
4. Bunun dışında, sadece temel malzemeler ve hazırlık ve piirme süresi sadece birkaç dakika!
5. Unu, kabartma tozunu ve tereya ını kum kıvamı alana kadar karıştırın.
6. Ardından yumurtayı ekleyin ve karıştırın, ardından ekeri ve buttermilk'i ekleyin.
7. Hamur homojen hale gelene kadar hızlıca karıştırın ve durun.
8. Tezgahı hafifçe unla serpin, ardından hamuru 2,5 ila 3 cm kalınlığında açın.
9. Bir kurabiye kalıbı (ya da olmuyorsa bir bardak) kullanarak 6 cm çapında yuvarlaklar kesin.
10. Hamur yuvarlaklarını ya lı ka ıt serilmiş bir tepsiye yerleştirin.
11. Üzerine sürmek için malzemeleri karıştırın ve scone'ların yüzeyine sürmek için bir fırça kullanın.
12. Fırını 220°C'ye önceden ısıtın.
13. Orijinal tarif piirme için tepsiyi iki kez kullanmayı öneriyordu, bunu yapmayı unuttum ve sonuç harikaydı, bu yüzden size kalmı .
14. Scone'ları fırına koyun ve sıcaklı ı 200°C'ye dü ürüp yaklaşık 12 dakika piirin, piirme yarısında tepsiyi çevirin.
15. Scone'lar üstünde altın rengi olmalıdır.
16. Birkaç dakika so umaya bırakın, ardından neyle tatlanacaklarına karar verin ;-). Oldukça klasik bir versiyonu takip ettim ama bazı de i ikliklerle: evde clotted cream yok, bu yüzden krema kullandım, ayrıca reçel de yoktu, bu yüzden kırmızı meyvelerle anlık bir reçel yaptım.
17. Bunun için kırmızı meyve veya ahududu veya istedi inizi herhangi bir meyveyi (dondurulmu ya da de il) eker ve limon suyu ile karıştırın ve orta-yüksek ate te 5 ila 10 dakika boyunca spatulayı kaplayan bir karışım elde edene kadar piirin.
18. Bir kaba dökün ve scone'larınızın üzerine yaymadan önce so umaya bırakın.
19. Afiyet olsun!

