



Oppskrift

Grove Scones

Vanskelighetsgrad	Enkel
Tidsbruk	Ca 30 minutter + avkjøling
Porsjoner	8-9 stk runde scones a 2,5 x 7,5 cm
Anbefalt utstyr	Bakebolle, vekt eller desilitermål, teskjemål, gaffel, bakeskrape, ringform, bakepensel

Ingredienser

- 650 g (ca 10,5 dl) sammalt hvete finmalt
- 1 ts salt
- 2 ts bakepulver

- 100g (1 dl) olje, nøytral type (f.eks. rapsolje)

- 400g (4 dl) lunkent vann

Fremgangsmåte

1. Sett ovnen på 225°C og la den varmes opp mens du gjør resten.
2. Mål opp mel, bakepulver og salt, og bland det godt sammen med en gaffel i en bakebolle.
3. Hell i oljen i en tynn stråle. Rør rundt med en gaffel til det er masse klumper, noen små og noen store. Ikke rør så lenge at det bare blir som fin sand.
4. Hell i vannet, og rør det lett sammen til det ikke er mye tørt mel igjen. NB! Det er viktig å ikke kna deigen eller røre for lenge. Deigen skal være løs, grov og så vidt henge sammen.
5. Mel benken lett og skrap ut deigen. Strø over litt mel, mel hendene dine og form deigen lett, 2,5 cm høy. Stikk ut så mange ringer på 7,5 cm du greier og legg de på bakepapkledde plate. Juster gjerne sconsene med hendene hvis dem blir litt ujevne. Samle deigrestene godt sammen og stikk ut flere ringer. Gjenta til du har brukt opp hele deigen.
6. Bruk en bakepensel og børst av eventuelle melrester på toppen av sconsene. Pensle så toppen godt med vann.
7. Når stekeovnen er god og varm (ca 15 minutter med en vanlig ovn) så sett inn stekebrettet på midterste hakk og stek sconsene i ca 20 minutter.
8. Avkjøl sconesene på rist før du skjærer i dem.

Når de er avkjølt så oppbevar dem tett i brød-/frysepose. Scones som ikke skal spises innen et døgn bør fryses for å beholde ferskheten, ellers kan de oppbevares i romtemperatur.