



Scones

Altijd al zelf scones willen maken? Met dit recept heb je het zo voor elkaar. Alle ingrediënten die je nodig hebt zijn zelfrijzend bakmeel, boter, suiker, melk, bloem en een snufje zout. De scones worden gebakken in de oven en je kan er voor kiezen ze heerlijk te serveren met aardbeienjam en clotted cream voor bij de high tea. Scroll snel naar beneden als je niet kan wachten om te weten hoe je zelf makkelijk scones maakt.

Boodschappenlijstje



Patisse Koekjesuitsteker Rond set/5

P02008
€ 5,85



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85



PME Plastic Deegroller 22,5cm

PP86
€ 5,85

Ingrediënten

- 45 gram ongezouten roomboter in blokjes
- 230 gram zelfrijzend bakmeel
- 35 gram fijne kristalsuiker
- Snufje zout
- 115 ml melk (+ extra om scones mee te bestrijken voor het bakken)
- Extra bloem om op uit te rollen

Benodigheden

- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond Set/5
- PME Kunststof roller Glad 22,5 cm
- Mengkom
- Mixer

Stap 1: Verwarm de oven voor

Om de scones zelf makkelijk te maken, verwarm je de oven eerst voor op 220°C (heteluchtoven 200°C) en bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.

Stap 2: Het maken van het deeg voor de scones

Mix het zelfrijzend bakmeel met de boter, suiker en een snufje zout in een mengkom en meng het met een elektrische mixer met vlindergarde, mix het tot kruimels. Mix het daarna op de laagste stand en voeg de melk toe terwijl de mixer langzaam draait, nu wordt het deeg klonterig. Haal het deeg daarna uit de mengkom en kneed het een paar minuten goed door met de hand op een met bloem bestoven werkblad tot het deeg zacht is.

Stap 3: Het deeg verdelen

Rol het deeg uit op een werkblad bestoven met bloem, tot een dikte van ongeveer 3 cm met de PME Kunststof roller Glad. Steek rondjes uit met de Patisse Koekjes Uitsteker Rond en leg ze op de bakplaat met Patisse Bakpapier Vellen. Kneed het overgebleven deeg tot een bal, rol het weer uit tot een dikte van ongeveer 3 cm en steek rondjes uit. Blijf dit herhalen tot het deeg op is.

Stap 4: Afbakken van de scones

Bestrijk de bovenkant van de rondjes met een beetje melk en bak de scones daarna voor ongeveer 11-14 minuten lichtbruin. Hou de scones in de gaten, want ze moeten niet te bruin worden. Laat de scones vervolgens op de bakplaat afkoelen.

Optioneel: Je kan de scones nog lekkerder maken met aardbeienjam en clotted cream*.

*Clotted cream kan je gemakkelijk zelf maken door 1 deel crème fraîche en hetzelfde deel mascarpone door elkaar te mixen. Roer niet al te lang, want dan wordt de clotted cream vloeibaar.

Stap 5: Geniet van deze Scones!