

Chokolade Scones

Syndige Scones bagt med gær, smør og chokoladestykker

Opskrift

200 g vand (37°C.)

40 g gær

Opløs gæren i vandet og lad det stå i 5 min..

Så gæren bliver aktiv.

Tilsæt

200 g Chokolade Chunks (bagefaste kan købet ved Bagekurset)

Ellers kan der bruges revet ost eller rosiner i samme mængde.

200 g Smør skåret i tern.

5 g salt

60 g Sukker

450 g hvedemel med 8-10 % proteinindhold (Sigtes i) Billede:1.

15 g bagepulver (sigtes i) Billede:1.

Røres sammen i 2 min i røremaskine med kagespartlen.

Smørret behøves ikke være rørt helt ud.

Vendes ud på hvedemel eller Durum mel og drys også mel på oversiden.

Dejen er blød, så der skal ikke røres for meget ved den Billede:2.

Rulles flad med kagerulle, så det danner en firkant på ca. 20x30 cm.

Pensles evt. med æggestryggelse (æg, vand og salt piskes sammen) Billede:3.

Deles i 3x4 stk. med en skarp kniv. Billede:4.

Fej mel af bunden med en melkost eller pensel

Bagepapir og 3x4 på pladen. (brug evt. en paletkniv til at få dem over på pladen) Billede:6.

Hæver i ca. 30 min. ved stuetemperatur.

Vend en plade omvendt over pladen, så de ikke tørre ud.

Bages uden damp ved 220 °C. i 15-17 min. med over-undervarme.



1.



2.



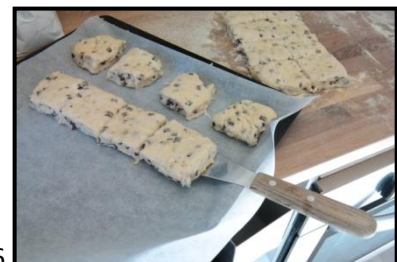
3.



4.



5.



6.