Ostescones

Ingredienser



♥ 6 dl hvetemel
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ts salt
♥ 3 ts bakepulver
♥ 125 g kaldt smør
♥ 1 egg
♥ 1,5 dl helmelk
♥ 200 g revet ost

Pynt:
♥ 50 g revet ost
♥ litt maldonsalt (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker, salt og bakepulver i en food processor. Del kaldt smør i biter og ha i. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg med det tørre.

Vips sammen egg og melk i en annen bolle. Riv osten på rivjern.

Ha det tørre sammen med eggmelken og osten i en bolle. Rør raskt sammen for hånd til en myk deig. Det er viktig å røre så lite som mulig for at sconesene skal få myk og luftig konsistens.

Form og klapp deigen til en tykk, avlang firkant. Del firkanten på langs og deretter i 5 eller 7 på tvers, avhengig av hvor store du vil ha sconsene. Jeg delte i 5 på tvers og fikk da 10 firkantede deigklumper som veide ca 90-95 g hver.

Klapp de firkantede deigklumpene jevne i kantene og legg dem på bakepapirdekket stekeplate.

Riv litt mer ost og dryss dette på toppen av hver scones, i tillegg til evtl et lite dryss maldonsalt.

Stek sconesene midt i ovnen ved 200°C i 20-25 minutter hvis du delte deigen i 10 deler (15-20 minutter hvis du lager sconesene mindre). Sconesene er ferdigstekte når de er gylne og gjennomstekte i midten.

Server nystekte!

Tips

♥ Det viktigste å huske på når du lager scones er at deigen bør knas så lite som overhodet mulig. Jeg bruker en slikkepott for å blande deigen sammen og så bare klapper jeg deigen i fasong. Ingen knaing eller trilling overhodet! Det gjør ikke noe om sconesene ikke blir helt jevne i fasongen.

♥ Ostescones smaker aller best samme dag de er laget. De du får til overs kan pakkes inn i plast til dagen etter, men det beste er om du fryser dem. Varm dem litt opp ved tining, eventuelt med litt ekstra revet ost på toppen, så smaker de som nystekte igjen.

♥ Ostescones kan lages med alle typer ost, men bruk gjerne ost som har litt kraftig smak for at de skal bli skikkelig gode. Jeg bruker som nevnt Västerbottensost, som er en svensk ost som er kjent for sin lange lagringstid og herlige smak! Fås kjøpt blant annet i butikkene til Meny!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostescones