Scones med cheddar og rosmarin

Ingredienser



♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 1 ss bakepulver
♥ 1 ts sukker
♥ 1 ts salt
♥ 2 ts hvitløkspulver
♥ 75 g kaldt smør
♥ 1,5 dl kald melk
♥ 100 g cheddar
♥ 3 ss hakkede rosmarinblader

Topping:
♥ 1 egg
♥ 50 g cheddar

Fremgangsmåte

Ha mel, bakepulver, sukker, salt og hvitløkspulver i en food processor. Bland sammen. Tilsett kaldt smør i terninger. Kjør sammen slik at smøret smuldrer seg i det tørre.

Tilsett kald melk og kjør nå kun en helt kort stund, til deigen samler seg (det er veldig viktig at dette gjøres helt raskt, se tips).

Ha deigen i en bolle og tilsett revet cheddar og fint hakket frisk rosmarin. Elt deigen raskt sammen.

Klapp deigen lett utover med hendene til en tykk leiv (ca. 2,5 cm tykk). Trykk ut runde scones, ca. 8 cm i diameter (bruk for eksempel et glass til å stikke dem ut). Legg dem på en

bakepapirdekket stekeplate.

Pensle over med egg og topp hver scones med en raus porsjon revet cheddar.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter.

Serveres varme og nystekte.

Tips

♥ Jeg bruker her engelsk cheddar (oransje i fargen), som har veldig kraftig og god smak.

♥ Cheddarosten kan rives i food processor eller på rivjern.

♥ Jeg bruker bevisst kaldt smør når jeg lager disse sconesene. Det gjør at smøret smuler seg i det tørre uten å smelte helt, hvilket gjør at sconesene får ekstra luftig og flakete konsistens.

♥ Når man lager scones, er det alltid viktig å huske på at deigen skal knas så lite som mulig. Hvis man bruker food processor, er det ekstremt viktig at den kjøres kun noen sekunder når melken tilsettes, ellers blir deigen seig. Vil du være på den sikre siden, kan du i stedet blande deigen forsiktig sammen med hendene. Det er viktig å unngå at deigen blir seig fordi det vil gi kompakte scones i stedet for myke og luftige scones.

♥ Scones smaker aller best varme rett fra ovnen, og bør spises samme dag de er laget. Hvis de oppbevares lenger, kan de bli tørre, men da hjelper det å varme dem litt i mikroen. Scones er kjempefine å fryse og tiner raskt! De bør da fryses samme dag de er laget og spises samme dag de tines.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/scones-med-cheddar-og-rosmarin