

Scones:

Scones (Bakepulverrundstykker): I Storbritannia og Irland finn du scones i mange variasjonar, også søte varianter. Dei blir ofte serverte saman med te.

Dette er ein type rundstykke det er raskt å lage fordi det blir brukt bakepulver i deigen i staden for gjær, og dei treng difor ikkje heve før du steikjer dei.

Helle prosessen er unnagjord på under ein halv time. Dei får ein litt annan konsistens enn rundstykke bakte med gjær. Set til du eit par feed pressa kvitlauk og eit par teskeier tørka urter, får du ein ny og spennande variant som smaker godt til supper og gryteretter. Scones smaker best heilt nybakte.

Oppskriften gir ca. 8 scones, i barnehagen ganger vi denne oppskriften med 5.

- ✓ 1 $\frac{1}{2}$ dl Samalen kveite
- ✓ 2 $\frac{1}{2}$ dl Kveitemjøl
- ✓ 2 ms Sukker
- ✓ 1 ms bakepulver
- ✓ 4 ms solsikkekjernar
(Kan Sløyfas)
- ✓ 2 dl Skumma Kulturmjølk,
lettmjøl eller vatn
- ✓ 2 ms flytande margarin
eller olje



Slik gjør du

1. Bland samen mjøl, sukker, bakepulver og eventuelt solsikkekjerner i ein bakebolle.
2. Set til mjølk/vatn og margarin/olje og bland samen til ein jamn deig. Deigen skal ikkje arbeidast så mykje at han blir seig.
3. Ta deigen ut av bollen og del han i to. Form to runde leivar, ca 2 cm tjukke, rett på ei bakeplate med bakepapir.
4. Dypp ein kniv i mjøl og lag eit djupt kryss i kvar leiv slik at det er enkelt å bryte dei frå kvarandre når dei er ferdig steikte.
5. Steik dei midt i omnen på 250 grader i 8-10 minutt (til dei er gylne). Avkjøl på rist og bryt dei frå kvarandre.

