



SCONES

COMPOSITIE

1. Deeg

INGREDIËNTEN

Deeg	g
Tegral Scone	15.000
Water	6.300
Rozijnen of cranberry's (2-4 mm, geweld)	2.100

WERKWIJZE

- Meng het deeg 1 minuut op middelmatige snelheid.
- Krab het bekken zorgvuldig bij en voeg vervolgens de vulling toe. Meng daarna 1 minuut op lage snelheid.
- Deegtemperatuur: 26 °C.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 20 mm. Steek vervolgens uit met een kartelsteker van 7 cm diameter.
- Bestrijk de stukken met een zwaarder eistrijksel.
- Laat het deeg 20 minuten rusten.
- Baktemperatuur: 240 °C.
- Baktijd: 12 minuten.

RECEPTUUR