

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette de Cléa adaptée au KitchenAid

Scones anglais

De nouveaux petits pains (ou gâteaux) que je ne connaissais pas et que j'ai testé pour vous, aujourd'hui : Les scones.



D'après ce que j'ai compris, ce sont des petits pains très british...que les anglais apprécient énormément, surtout à l'heure du petit déjeuner, accompagnés de beurre et confiture ou d'une délicieuse "lemon curd" (crème au citron) que j'ai bien envie de préparer un d'ces jours aussi !



Pour 10 à 15 scones (selon la taille du verre)

300 g de farine T65 bio
2 cc de levure chimique
1 pincée de sel
25 g de sucre complet bio
30 g d'huile d'olive
1 oeuf entier
Le zeste finement râpé et le jus d'un citron
80 ml de lait de riz (trouvé en magasin bio)
1 poignée de cranberries (j'ai mis 35 g)

Préchauffer le four à 220°C.

Dans le bol du KitchenAid

Mélanger la farine + la levure VIT 2.
Ajouter tous les autres ingrédients, dans l'ordre, en mélangeant VIT 2 puis VIT 1,5.



Sortir la pâte du bol, former une boule sans trop la travailler.

Aplatir à la main sur le plan de travail fariné, pour obtenir une épaisseur de 3 cm environ. A l'aide d'un verre à moutarde, marquer des cercles sur la pâte, sans appuyer. Personnellement, j'ai pris des verres à expresso de 5,5 cm de diamètre, ce qui m'a donné 10 scones + 4 autres réalisés avec le reste de pâte.



Découper chaque cercle avec un couteau pointu. Il est important de découper au couteau et non pas en appuyant avec le verre ou en formant une galette avec les mains, afin que les scones lèvent au maximum à la cuisson. Avec le reste de pâte, on peut former quelques scones en + (comme j'ai fait).

Disposer sur une plaque (j'ai mis sur la toile Silpat Demarle) et enfourner pour 10 à 12 minutes environ (les scones doivent être encore un peu pâles mais dorés sur les bords). Conserver dans un torchon propre pendant 1 ou 2 jours.



Déguster tiède ou froid.

Astuces de Cléa : Ils sont particulièrement délicieux à la sortie du four, à peine tiédis. Comme ils sont très vite faits, n'hésitez pas à vous lancer dans une fournée un matin où vous avez quelques minutes devant vous.

Si vous n'avez pas de cranberries, essayez avec du gingembre confit, des écorces de citron confites, des graines de pavot ou nature.

Source : Livre "Douceurs citron bio" de Cléa