

Scones: een kruising tussen zoete cake en luchtig broodje

Wie ze nog niet kent, heeft echt iets gemist! Scones zijn zachte, luchtige gebakjes die in de oven prachtig rijzen en traditioneel in twee worden gebroken, niet gesneden. Dit recept was een vaste waarde in mijn live workshop *English Tea* en wordt hier thuis met veel liefde gebakken (en gegeten!). Maak ze zelf en trakteer je familie en vrienden op een stukje Britse gezelligheid. Succes gegarandeerd!

Recept 500g bloem (450g in het deeg, plus 50g apart te houden)
80g koude boter, maar niet rechtstreeks uit de frigo
80g rietsuiker
2 eieren
5 tl bakpoeder
250 ml volle melk of (125 ml volle melk en 125 ml karnemelk)
1/4 tl zout

Afwerken en serveren 1 scharrelei, losgeklopt met een beetje zout (om te bestrijken)
goede kwaliteit (zelfgemaakte) aardbeienconfituur
clotted cream (of mascarpone gemengd met room)

Werkwijze Verwarm de oven voor op **220°C** (200°C hete lucht)
Leg een **siliconenvel** of bakpapier op **de bakplaat**

- Doe **450g van de bloem en de boter in een grote kom**. Meng alles met je deegsnijder (of met twee messen) tot je een **broodkruim-achtig mengsel** bekomt.
- Voeg **suiker en bakpoeder** toe, meng even kort.
- Meng de **eieren** met de **melk/karnemelk** in een maatbeker.
- Roer **de helft** hiervan met een lepel voorzichtig door de bloem. Zorg ervoor dat je mengt **maar niet te lang**, nog wat klonters mag (moet).
- **Voeg vervolgens de rest van de (karne)melk beetje bij beetje toe** tot een zeer zacht, nat deeg. (Misschien moet je niet alle karnemelk toevoegen, dat hangt van de bloem die je gebruikt af, hoe meer eiwitten, hoe meer vocht die bloem opneemt). Test de eerste keer even.
- Strooi nu **25g van de bloem op een schoon (houten) werkvlak**, stort er het **zachte deeg op** en **strooi de andere 25g bloem bovenop** het deeg. Het mengsel is nat en plakkerig, dat is juist.
- Gebruik een metalen of plastic deegschrapper:
 - Duw met je handen eerst het deeg een beetje platter, in een rechthoek.

- Vouw het **deeg nu in twee**, gewoon de ene helft op de andere en duw wat aan (ietsje platter).
- **Draai je deeg** zodat de plooizijde naar je toe ligt (is 90°).
- **Vouw weer in twee**
- **Herhaal** een paar keer.

Door het vouwen en draaien (de zogenaamde 'chaffing'), breng je extra lucht in je deeg en creëer je laagjes. Doe dit een paar keer tot je een gladder deeg hebt en alle extra bloem is opgenomen.

Bij mij is dat een 5-tal keer.

Als het mengsel te plakkerig blijft, gebruik dan een beetje extra bloem om het mengsel beter beheersbaar te maken.

Bewerk niet teveel en voeg ook weer niet teveel bloem toe!

- Strooi een beetje **bloem op het werkvlak en de bovenkant van het deeg** en duw het deeg een beetje platter met je handen, tot ongeveer **2,5 cm dik**.
- Met behulp van een **ronde koekjes uitsnijder** steek je rondjes uit:
 - Dompel de rand van de koekjesuitsteker in wat bloem, duw de uitsteker in je deeg, **draai niet met je uitsteker**, gewoon naar beneden drukken en til het deeg op.
 - Eenmaal alle rondjes uitgestoken kan je het deeg opnieuw plooien en de andere rondjes uitsteken. **Bewerk je deeg niet teveel**, dan krijg je taaie scones!

OF snij het deeg in niet té grote vierkantjes of rechthoekjes, naargelang je goesting.

- Leg de scones **op de bakplaat**, niet te dicht naast elkaar, ze rijzen nog.
- **Klop het ei los** met wat **zout** erin en bestrijk de bovenkant van de scones, **NIET de zijkant** want dat vertraagt het gelijkmatig rijzen in de oven.
- **Bak** de scones in het midden van de oven voor **15 minuten**, of totdat de scones gerezen en goudbruin zijn.
- Leg in een mooi mandje en geniet!

Tips

- Deze scones zijn geweldig lekker met wat confituur en Clotted cream.
- Zorg dat je boter en melk koud zijn. Dit helpt om de scones luchtig en mooi gerezen te maken.
- Behandel het deeg zo weinig mogelijk. Hoe minder je kneedt, hoe beter de textuur van je scones. Te veel kneden maakt ze taai.
- Duw je uitsteker recht naar beneden, zonder te draaien. Draai je wel, dan krijgen de scones scheve randen.
- Voeg stukjes gedroogde cranberry's, abrikozen of fijngehakte dadels toe aan het deeg. Voor een luxueuzere versie kun je verse bessen proberen, zoals blauwe bessen.
- Een snufje kaneel of de geraspte schil van een citroen of sinaasappel maakt je scones extra aromatisch.
- Als je de suiker weglaat en een beetje geraspte kaas en een snufje tijm of rozemarijn toevoegt krijg je een heerlijk hartige snack!

- Probeer eens lemon curd, vijgenconfituur of een laagje roomkaas met honing en walnoten als topping.
- Scones zijn het lekkerst als ze nog licht warm zijn. Heb je er over? Verwarm ze even in de oven op 150°C voor een paar minuten.

Veel bakplezier en geniet van je heerlijke scones! 😊

recept herwerkt door Ann Koekepan met Paul Hollywood als inspiratie

Belgische clotted cream

De beste Clotted cream komt uit Devon en Cornwall, je kan die ook zelf maken met 'double cream', een room van min. 48% vet die je een 6-tal uren bakt in de oven. De room is hier haast niet te vinden, met dit recept maak je de clotted cream die op de echt lijkt:

1/3de deel slagroom met hoog vetpercentage

2/3 deel mascarpone

- Klop slagroom met de mixer lobbige en voeg de mascarpone toe.

Tip: echte clotted cream haal ik in www.stonemanor.uk.com in Everberg/Kortenberg of een goede plaatselijke Kaashandel.

Geniet van dit recept!

Heb je dit recept uitgeprobeerd? Laat het me zeker weten! Tag me op sociale media met **@annkoekepan**. Zo kan ik zien hoe jouw baksels eruit zien (en stiekem een beetje trots zijn). Bovendien help je me anderen te inspireren om ook de wondere wereld van mijn recepten te ontdekken.

Samen maken we de wereld net een beetje lekkerder. Merci om mee de bakvibes te verspreiden!

PS: Volg je mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je vindt er nog meer heerlijke, beproefde recepten om uit te proberen.