

Scones

👑 SUPER PATENT KRISTAL

RECEPTUUR

100 % Super Patent Kristal.....	10.000 gram
25 % Basterdsuiker.....	2.500 gram
10 % Stollenpoeder.....	1.000 gram
5 % Ei.....	500 gram
5 % Gist.....	500 gram
2 % Zout.....	200 gram
1 % Citroenrasp.....	100 gram
25 % Water.....	2.500 gram
30 % Melk.....	3.000 gram
20 % Boter.....	2.000 gram

VULLING

22 % Rozijnen (besprenkeld met wat rum).....	2.200 gram
---	------------

DECORATIE

Rietsuiker of Nibs P2



KOFFIEMOMENT

WERKWIJZE

- Begin het deeg te kneden zonder de boter.
- Wanneer het deeg voor 2/3^e is afgedraaid, voeg de boter toe en verder afdraaien tot het deeg klaar is.
- Meng de vulling erdoor en afgedekt in de koeling leggen.
- Volgende dag uitrollen op 12 mm en uitsteken naar wens (bijvoorbeeld Ø 40 mm).
- Bestrijken met ei en eventueel afwerken met rietsuiker of wat suiker Nibs P2.
- Narijs ca. 60 minuten.
- Afbakken met een pufje stoom bij 230°C (kap), 210°C (vloer), gedurende ca. 12 minuten.

