

Escones

Época Victoriana

Ingredientes

- 260 g. de harina de trigo media fuerza o panificable (contenido en proteína entre 10 -11 g)
- 10 g. de levadura química o impulsor
- ¼ edita. sal (una pizca de sal o 3 gramos)
- 75 g. de azúcar
- 75 g. de mantequilla sin sal
- 1 huevo M
- 1 cucharadita tipo postre de extracto de vainilla
- 120 ml. de leche entera

Preparación de los scones

1. Enharinamos una superficie de trabajo y volvamos la masa encima. Con las manos y sin amasar, compactamos la masa y formamos un rectángulo de un espesor de unos 2 cm.
2. Damos un par de pasadas con el rodillo para homogeneizar la superficie. Procedemos a cortar los scones con la ayuda de un cortante de un diámetro de 5 o 6 cm. Es importante que enharinemos el cortante empleado en cada uno de los cortes, para evitar que se pegue la masa por los laterales y dificulte que suban en el horneado.
3. Vamos colocando los scones boca abajo sobre un papel de horno o sulfurizado en la bandeja de horno y pintamos con leche. Con el horno previamente caliente a 200° C con calor por arriba y por abajo, sin aire. Horneamos durante 15 minutos, hasta que estén ligeramente dorados. Retiramos a una rejilla hasta que se hayan enfriado antes de consumirlos.

- En un bol mezclamos los ingredientes secos, la harina, la levadura, la sal y el azúcar. Cortamos la mantequilla en daditos pequeños. Ha de estar muy fría, directamente del frigo.
- Añadimos la mantequilla al bol de la harina y, con un tenedor, o la punta de los dedos, integramos la mantequilla hasta que nos quede reducida a una especie de arena. Es importante que no calentemos la mantequilla al manipularla intentando que no se derrita. Por eso os aconsejo que empleéis el tenedor para integrarla, las manos lo menos posible.
- En un bol batimos el huevo y añadimos la leche, mezclamos bien. Cuando la mantequilla está totalmente integrada, hacemos un hueco y añadimos el líquido. Con el tenedor mezclamos hasta que se vaya humedeciendo toda la masa. En este punto formamos una bola con las manos, compactando la masa pero manipulándola lo menos posible. Si vemos que la masa nos ha quedado demasiado seca podemos añadir 10 o 20 ml. de leche a mayores.
- Esto puede pasarnos ya que las diferentes harinas tienen distintos puntos de humedad propia, con lo que su poder de absorción es distinto.

