

## スコッチ スコーン

(第10回ジムドッジ アメリカンベーキングセミナー)



### <配合>

材料			ベーカーズパーセント(%)
生地	小麦粉(カメリヤ)	500g	50
	小麦粉(バイオレット)		50
	ベーキングパウダー		3
	食塩		1.6
	砂糖		6
	無塩バター(冷)	ベーカーズパーセントで 両方の小麦粉500gを 100%として計算して ください。	20
	全卵		18
	卵黄		4
	牛乳		38
	レーズン		20

- ・ 配合はベーカーズパーセントで示されているので、小麦粉を100%として計算。
- ・ 小麦粉は100%=500gとしてみる。
- (女性が手ごねで行う場合は400~300gが程よい量だと思います。)

### <工程>

1. 小麦粉、ベーキングパウダーを一緒に篩い、食塩・砂糖を混ぜる。
2. バターをさいの目状にカットし、上記に加える。
3. 捏ね機でソボロ状になるまでミキシングする。
4. レーズンを加え軽く混合する。
5. 全卵と卵黄を溶いたあと、牛乳に加え均一に混ぜる。
6. これを小麦粉に加え均一になるまで混合する。
7. 生地を作業台に取り出し150g程度に分割する。
8. 生地を21cmのセルクルに入れ、均一に延ばす。
9. 溶いた卵白を刷毛に塗り、グラニュー糖をふりかけるこれを三角形に8等分する。
10. これを三角形に8等分カットする。
11. ベーキングシートを敷いた天板に並べる。
12. 205°C(参考)のオーブンで、12~15分焼成する。