

Kaas scone / Cheese scone



De boodschappen

- 225 gram bloem + extra voor strooien
- 2 theelepels bakpoeder
- 45 gram koude boterblokjes
- 175 ml melk
- 150 gram diverse soorten kaas
- 25 gram geraspte kaas, om te bestrooien

We maken een kaas-scone en niet zomaar één maar een gigant!

Zo maak je de kaas scone

Zeef bloem en bakpoeder in een kom, voeg de boterblokjes toe en wrijf ze in het meel.

Het meel moet er grof kruimelig uit zien.

Rasp of verkruimel de kaassoorten, voeg de kaas aan het deeg toe en kneed licht door met de hand.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schenk de melk erbij en roer het deeg met een pollepel soepel.

Rol het deeg in een bal en strijk er melk op, bestrooi de bal met kaas, druk hem wat plat.

Geef 4 diepe sneden in het deeg.

Bak het brood in +/- 20 minutren mooi goudbruin.

Op de sneden breekt het kaasbrood gemakkelijk.

Eerlijk samen delen!

Kaas scone / Cheese scone



Shopping list

- 225g flour + extra for dusting
- 2 teaspoons baking powder
- 45g cold butter cubes
- 175ml milk
- 125g various cheeses
- 25g grated cheese to sprinkle on top

We make a cheese scone, not just any old cheese scone but a giant!

How to make the cheese scone

Sieve flour and baking powder into a big bowl, add the butter cubes and rub them into the flour.

The flour resembles coarse crumbs now.

Pour in the milk then stir with a wooden spoon until a smooth dough.

Grate or crumble the cheeses, add the cheese to the dough then knead in gently by hand.

Preheat the oven to 200 ° C.

Shape the dough into a ball and brush on the extra milk.

Sprinkle the ball with cheese and flatten it slightly.

Slash it 4 times with a sharp knife.

Bake the bread in approximately 20 minutes golden brown.

On the slashes the cheese scone breaks easily.

Enjoy!