

さっくり腹割れスコーン

材料 (ブチ型×8)

薄力粉 150g
ベーキングパウダー 小さじ 2
砂糖 小さじ 1
有塩バター(マーガリンでも可) 30g
牛乳(水) 60~70cc



作り方

- 1 ボールに粉類をふるって、冷蔵庫から出したばかりのバターをフォークなどで削りながら入れる。
- 2 バターに粉をまぶしながら、フォークか手で細かくちぎる。さらに、手のひらで粉とバターをすり合わせて、モロモロにする。
- 3 牛乳を少しずつ入れ、ゴムベラで押し付けるようになじませる。少し粉っぽくてギュッと押さえると固まるくらいが目安。(絶対に練らない!) ラップに包んで冷蔵庫で冷やしておく。
- 4 ラップに生地を挟んだまま、1cmくらいに伸ばす。2つ折にし、また伸ばす。これを3~4回繰り返す。最終的に2cmの厚さにし、型で抜く。
- 5 180℃に熱したオーブンで、15~20分焼く。

コツ・ポイント

◆焼き色は調節して下さい。天辺にもっと焼き色をつけたい時は、焼く前に牛乳を塗る。◆腹割れがしにくい時は、①バターの粒を少し大きくする。②冷蔵庫でよく冷やす。③ギュッと伸ばしすぎない。たたむ回数を増やす。④型抜き後、側面を触らない。◆型はコップより、抜き型か包丁が良いです。今回は4cmのかなり小さい型を使いました。