

石臼挽き全粒粉のスコーン



長野県産石臼挽き全粒粉のみで焼き上げるスコーンです。
 ドライクランベリーとクルミを加えて贅沢なおいしさに焼き上げます。
 卵と油脂を使わずにさっくりと焼き上げます。
 酸味の強いイチゴジャム等と相性抜群です。

全投入法 200g仕込

原 材 料 名	メーカー名	配合
長野県産石臼挽き全粒粉	柄木田製粉	200g
てんさい上白糖	日本甜菜糖	46g
ゲランドの塩	鳥越製粉	2g
パイオニアベーキングパウダー	パイオニア企画	12g
生 ク リ ー ム		200ml
ド ラ イ ク ラ ン ベ リ ー		60g
ク ル ミ		20g

工 程 条 件
① 小麦粉、BPを合わせた後、食塩、砂糖とよく混合します。 ここにクランベリー、クルミを加え均一に合わせます。
② クリームを加えて、材料が均等に混ざり生地が一塊になるまで混合します。 ここで生地を少し休ませます。10分程度。
③ 60gに分割します。 中央を少しくぼませた、円形に整え天板に並べます。
④ 卵液を塗り、20分程休ませます。
⑤ 焼成条件:200℃, 15~20分