Pains, viennoiseries

Scones salés

35 min	10 min	15 min	10 min	224
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des scones

1. Eplucher l'ail à l'aide d'un couteau d'office puis le hacher.
2. Battre la farine, la farine de blé complet, l'ail, l'origan, le gros sel et la levure chimique dans un saladier.
3. Râper le beurre congelé dans un saladier. Travailler le beurre et le mélange à base de farine du bout des doigts jusqu'à obtention d'une texture sablée.
4. Ajouter le lait puis remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Il est préférable que la pâte soit mouillée et colle à vos doigts.

Étape 2

Pétrissage de la pâte

1. Placer la pâte sur un plan de travail fariné puis saupoudrer également la pâte de farine.
2. Pétrir une première fois la pâte puis la retourner, la plier en deux, la fariner et la pétrir de nouveau. Répéter l'opération encore deux fois.
3. Pétrir la pâte en forme de cercle de 2,5 centimètres d'épaisseur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les scones

- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 65 g **Farine**
- 65 g **Farine**
- 1 c. à soupe **Origan séché**
- 1 pincée(s) **Gros sel**
- 2 c. à café **Levure chimique**
- 30 g **Beurre**
- 12 cl **Lait entier**

Ingrédients pour pétrir

- 1 **Farine**

Ingrédients pour la garniture

- 1 c. à soupe **Beurre**
- 1 **Gros sel**

4. Couper la pâte en triangles de tailles égales à l'aide d'un couteau de chef puis placer les morceaux sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.

Étape 3

Cuisson des scones

1. Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
2. Placer le beurre dans un saladier pour micro-ondes puis faire fondre le beurre au micro-ondes pendant 10 secondes.
3. Badigeonner le sommet des scones de beurre fondu à l'aide d'un pinceau plat puis parsemer de gros sel.
4. Cuire pendant 8-10 minutes jusqu'à coloration des sommets.

Étape 4

Dressage

1. Transférer les scones sur une grille à pâtisserie à l'aide d'une spatule puis laisser refroidir pendant encore 5 minutes.
2. Servir chaud.