

Hartige scones recept

 ± 1 uur

 9 personen



Je zult de zoete scones vast wel kennen die geserveerd worden met jam en clotted cream. Vaak worden die scones bij een high tea geserveerd. Dit keer delen wij een andere variant op deze lekkernijen, namelijk hartige scones. Deze scones zijn perfect om te serveren als bijgerecht tijdens het avondeten met een lekkere dip. Daarnaast zijn ook deze scones een perfecte snack bij een high tea of borrel. Het fijne aan ons recept is dat die niet eens zo heel moeilijk is, maar je ermee wel heerlijke hapjes krijgt. Bekijk ons hartige scones recept hieronder maar eens en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram patentbloem;
- 6 gram bakpoeder;
- Uitsteker rond Ø5 centimeter;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- Een halve theelepel zout;
- 90 gram ongezouten roomboter, koud;
- 200 milliliter volle melk;
- 150 gram geraspte mozzarella;
- 1 theelepel chilivlokken;
- 1 theelepel gedroogde tijm.





Het maken van het deeg:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Meng de bloem, bakpoeder en zout door elkaar heen.
4. Snijd de boter in blokjes en doe de boter bij het bloem mengsel.
5. Kneed het mengsel tot een kruimelig deeg.
6. Kneed in 2 minuten 100 gram mozzarella, chilivlokken en tijm door het deeg heen.
7. Voeg 180 milliliter melk aan het deeg toe en kneed het geheel tot een stevig geheel.

Het maken van de hartige scones:

1. Bestuif het werkblad met wat bloem.
2. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 centimeter.
3. Druk met de ronde uitsteker scones uit het deeg.
4. Zet de scones op de met bakpapier beklede bakplaat.
5. Smeer de hartige scones in met de overige melk en strooi 50 gram mozzarella over de bovenkant heen.
6. Bak de hartige scones in 20 minuten gaar.
7. Laat de scones tot op kamertemperatuur afkoelen.

Handige informatie

Hoe kun je de hartige scones het beste bewaren?

Hartige scones die net uit de oven komen zijn natuurlijk het allerlekkerst, maar het kan wel eens voorkomen dat de scones niet in één keer opgaan. Het is dan handig om te weten hoelang je de lekkernijen het beste kunt bewaren. Je kunt de scones het beste luchtdicht verpakt buiten de koeling bewaren. Zodoende blijven de hartige scones tot wel 2 dagen goed. Vind je dat net iets te kort? Bewaar de scones dan in de vriezer. In de vriezer kun je ze namelijk tot 3 maanden bewaren. Voor het serveren raden we je aan om de scones even in de oven voor te verwarmen, zodat de lekkernijen wat minder slof worden.

Bekijk ook eens onze andere hartige recepten!

Vind jij het leuk om hartige lekkernijen te maken? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat wij inmiddels ruim 80 hartige recepten op onze blog hebben staan, waarmee je allerlei lekkere hartige hapjes kunt maken. Je vindt er onder andere een recept voor deze [hartige muffins](#) en deze [verrasselijke pizzabroodjes](#). Daarnaast vind je er ook nog recepten die je heel goed tijdens het avondeten kunt serveren. Bekijk dit recept voor [hartige](#)



[tartelettes](#) of [fatteh](#) maar eens. [Bekijk al onze hartige recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte hartige scones aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept hartige scones maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de hartige lekkernijen zijn geworden. Maak een foto van jouw scones en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø5cm (Art.nr.: 172357)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

