

# Scones

## Wat heb je nodig

250 gram zelfrijzend bakmeel  
30 gram boter  
1 snufje zout  
1 theelepel bakpoeder  
125 ml melk  
80 ml water  
extra melk om te bestrijken



Uitsteekvormpje van 5 cm doorsnee



Zet de oven op 190 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Snijd de boter in stukjes.  
Zet een zeef op een beslagkom en doe het zelfrijzend bakmeel erin.  
Doe het zout en het bakpoeder erbij en roer alles door de zeef.



Doe de boter ook in de beslagkom.  
Wrijf de boter met de vingers door het bakmeel.  
Wrijf tot je een kruimelig deeg krijgt.



Maak een kuiltje in het midden.  
Doe het water bij de melk in de maatbeker.  
Giet het dan in het kuiltje.  
Meng het met een mes tot een zacht deeg.



Strooi een beetje bloem op het werkblad en leeg het deeg erop.  
Kneed het deeg met de hand, snel tot een bal.  
Rol het deeg uit tot een lap van 2 cm dik.



Steek met een uitsteekvormpje rondjes uit het deeg  
Leg de rondjes op de bakplaat.  
Rol de restjes deeg opnieuw uit tot een lap van 2 cm dik.  
En steek daar ook weer rondjes uit.



Bestrijk de rondjes met melk.  
Zet de bakplaat in de oven en bak de scones ± 12 minuten.  
Laat ze afkoelen op een taartrooster  
Lekker met jam en slagroom.