

Classic Scones {Scones Clásicos}

Ingredientes:

	(para 8-10 scones)
260 g (2 cups) de harina leudante o bizcochona - self-raising flour (más harina extra para amasar)	3 cucharadas de azúcar superfino (caster sugar)
½ cucharadita de levadura química (tipo Royal)	125 ml (½ cup) de leche semidesnatada (más leche extra para pintar)
¼ cucharadita de bicarbonato sódico	1 cucharadita de extracto puro de vainilla
¼ cucharadita de sal	
85 g (6 cucharadas) de manteguilla bien fría cortada en dados pequeños	Mermelada de fresa y clotted cream para acompañar (en su defecto, puedes usar nata montada, crème fraîche o incluso manteguilla)
1 cucharadita de ralladura de limón (sólo la piel, no la parte blanca)	

Elaboración:

1. Pre calentamos el horno (eléctrico) a 220°C.
2. Con unas varillas, mezclamos bien la harina, la levadura química, el bicarbonato sódico y la sal en un cuenco grande. Reservamos.
3. Añadimos la manteguilla y combinamos con los dedos o con la ayuda de un pastry blender (deben quedar restos visibles de manteguilla; de esa manera nuestros scones tendrán esa textura hojaldrada por la que tan bien se les conoce.
4. Añadimos la ralladura de limón al azúcar y mezclamos con los dedos para que la piel del limón libere sus aceites y quede el azúcar humedecido.
5. Templamos la leche (no debe estar caliente) y le añadimos el extracto de vainilla y el azúcar con la ralladura de limón. Mezclamos hasta que el azúcar se haya disuelto y reservamos.
6. Cubrimos la bandeja de horno con papel de hornear y la colocamos en el horno a media altura.
7. Hacemos un hueco en el centro de los ingredientes secos que teníamos reservados (harina, levadura, bicarbonato y sal) y añadimos la leche con el extracto de vainilla, el azúcar y la ralladura de limón. Combinamos con una espátula de silicona empleando movimientos envolventes sólo lo justo como para que todo quede integrado. Hemos de obtener una masa más o menos compacta y algo pegajosa.
8. Espolvoreamos la superficie sobre la que vamos a trabajar con un poco de harina. Colocamos la masa, la enharinamos ligeramente y también nuestras manos. Sin amasarla en exceso, la moldeamos con la palma de la mano y la "plegamos" 3 o 4 veces como si estuviéramos doblando una hoja de papel. Irá quedando cada vez más suave y manejable.
9. Con la palma de la mano la vamos aplanando hasta que tenga unos 2 cm de grosor.

10. Con un cortapastas redondo (5-7 cm Ø), también enharinado, cortamos todos los scones que podamos (procuraremos cortarlos bien juntitos para que salga la mayor cantidad posible). **MUY IMPORTANTE:** Al presionar el cortapastas contra la masa nunca debemos girarlo, pues de esa forma se rompen las capas de masa que le dan la imprescindible textura hojaldrada por la que son famosos estos panecillos.
11. Reagrupamos los restos de masa y repetimos el proceso desde el punto 8 hasta quedarnos sin masa (siempre tratando de manipular la masa lo menos posible).
12. Con la ayuda de un pincel de silicona, pintamos la superficie de nuestros scones con la leche y los transferimos a la bandeja caliente del horno. Dejaremos una separación entre ellos de unos 3-4 cm.
13. Horneamos durante 10 minutos aproximadamente o hasta que hayan subido lo suficiente y la parte superior se haya dorado.

Los scones se pueden comer o bien calientes o a temperatura ambiente, pero preferiblemente el mismo día en que se han hecho. Los abrimos por la mitad y los acompañamos con la mermelada de nuestra elección y una cucharada generosa de clotted cream.

Rosa M Lillo ♥