



SCONES KÄSE

Zutaten:

225 g Selbstbackmehl (+ extra zum Bestäuben)
eine Prise YAKINIKU Japanischer Szechuan Pfeffer
eine Prise YAKINIKU Japanisches Smoked Salz
1 Teelöffel Backpulver
55 g gekühlte Butter, gewürfelt
120 g alter Käse
90-100 ml Milch (+ 1 Esslöffel für die Glasur)
30 g gesalzene Butter

Benötigt:

Pizzastein
Pro set
Schale
Reibe

Zünden Sie eine mittlere Menge Holzkohle an, heizen Sie Ihren YAKINIKU® auf 150 °C auf und stellen Sie das Pro set in den Kamado. Legen Sie dann den Grillgitter auf die höchste Ebene im Multilevel lift und legen Sie den Pizzastein darauf. Lassen Sie das Kamado nun auf 200 °C aufheizen.

Das Backpulver und das Mehl in einer Schüssel mischen. Eine Prise Japanisches Smoked Salz und Japanischer Szechuan Pfeffer hinzufügen. Dann reiben Sie den alten Käse und streuen 100 g des Käses in die Mischung, gut mischen. Die Butter in die Schüssel geben und mit den Fingerspitzen zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Reiben, bis es gleichmäßig verteilt ist. Versuchen Sie, nicht zu viel zu kneten, da die Hitze Ihrer Hände die Butter schmelzen kann. Gießen Sie die Milch über die Mischung, bis ein ziemlich weicher - aber fester - Teig entsteht. Fügen Sie nicht die gesamte Milch auf einmal hinzu, da Sie möglicherweise nicht die gesamte Menge benötigen. Gut mischen und kneten.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig auf eine Dicke

Nudelholz
Backpinsel
Schneidbrett aus holz
Fräser, +/- 8 cm Durchmesser

Kamado set up:
direkte Hitze

von etwa 2 cm ausrollen. Die Scones mit einem mittelgroßen (ca. 8 cm) Ausstecher ausstechen, mit etwas Milch bestreichen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Scones 15-20 Minuten auf dem Pizzastein backen, bis sie goldbraun und durchgebacken sind. Der heiße Stein sorgt dafür, dass die Scones gut aufgehen. Schneiden Sie die Scones auf, bestreichen Sie sie mit einer großzügigen Schicht Butter und gönnen Sie sich etwas!