



SCONES DE FROMAGE

Ingrédients:

225 gr de farine autolevante (+
supplément pour la pollinisation)
pincée de YAKINIKU Poivre de
Szechuan Japonais
pincée de YAKINIKU Sel fumé Ja-
ponais
1 c. à thé de levure chimique
55 g de beurre réfrigéré, coupé
en dés
120 gr vieux fromage
90-100 ml de lait (+ 1 c. à soupe
pour glaçage)
30 gr de beurre salé

Besoins:

pierre à pizza
pro set
bol

Allumez une quantité moyenne de charbon de bois et chauffez votre YAKINIKU® à 150 °C et placez le pro set dans le Kamado. Placez ensuite la Grillgitter au niveau le plus élevé de multilevel lift la pierre à pizza dessus. Maintenant, laissez le Kamado chauffer jusqu'à 200 °C.

Mélangez la levure et la farine dans un bol. Ajoutez une pincée de Sel fumé Japonais et de poivre de Szechuan Japonais. Râper ensuite le vieux fromage et saupoudrer 100 grammes de ce fromage dans le mélange, bien mélanger. Ajoutez le beurre dans le bol et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange friable. Frottez jusqu'à ce qu'il soit uniformément réparti. Essayez de ne pas trop pétrir, car la chaleur de vos mains pourrait faire fondre le beurre. Versez le lait sur le mélange pour obtenir une pâte assez molle - mais ferme. N'ajoutez pas tout le lait d'un coup, vous n'en aurez peut-être pas besoin. Mélangez et pétrissez bien.

Saupoudrez le plan de travail de farine et étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 2 cm. Découpez les scones avec un empor-

râpe
rouleau à pâtisserie
pinceau à pâtisserie
planche à découper en bois
cutter, diamètre +/- 8 cm

Kamado set up:
chaleur directe

te-pièce de taille moyenne (environ 8 cm), badigeonnez-les d'un peu de lait et saupoudrez-les du reste du fromage. Faites cuire les scones sur la pierre à pizza pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits. La pierre chaude permet aux scones de bien lever. Ensuite, ouvrez les scones, étalez une généreuse couche de beurre sur le scone et faites-vous plaisir!