



**YAKINIKU®**  
ORIGINAL JAPANESE GRILL

## SCONES

### **Ingrediënten:**

40 gr ongezouten roomboter  
225 gr zelfrijzend bakmeel  
30 gr fijne kristalsuiker  
Snufje zout  
110 ml melk  
Extra melk voor bestrijken

### **Benodigheden:**

Pro set  
Hitteschild  
Bakmat

### **Kamado set up:**

indirecte hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm de Kamado tot 220 °C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte, het is daarom slim om na het aansteken van de kolen de pro set te plaatsen en hitteschilden neer te leggen op het laagste niveau. Op het hoogste niveau van de pro set plaats je het rooster. Vervolgens leg je op het rooster de pizzasteen.

Meng het zelfrijzend bakmeel en de roomboter samen in een kom tot er een kruimelig beslag ontstaat. Roer vervolgens het zout en suiker er doorheen.

Voeg als laatst de melk toe en roer dit samen met de rest van het beslag tot je een klonterig mengsel krijgt. Als de melk grotendeels vermengd is kneed je het beslag nog eens kort totdat dit een soepel en zacht deeg is.

Uit dit beslag hebben wij 4 (grote) scones kunnen halen. Mocht je kleinere scones willen maken verdeel je het deeg over meerdere kleine bollen. Let wel op dat de baktijd hierdoor ook korter

is.

Wanneer je de bollen hebt gevormd kun je deze op de ronde bakmat leggen. Bestrijk de bovenkant nog met een beetje melk en dan kunnen de scones op de pizzasteen in de Kamado. Bak de scones in 12-15 minuten op 220 °C gaar tot ze lichtbruin van kleur zijn.

Tip: Combineer de scones met clotted cream en lemon curden dan kunnen de scones in de Kamado. Bak de scones in 12-15 minuten op 220 °C gaar tot ze lichtbruin van kleur zijn.

Tip: Combineer de scones met clotted cream en lemon curd