



# SCONES DE FARINE D'ÉPEAUTRE AUX HERBES



## QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- La pâte reste plus longtemps juteuse et souple



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA PÂTE

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**14 g** Levure chimique

**10 g** Sucre

**600 g** Dinkelvollkornmehl

**15 g** Levure chimique

**1 pincée** Sel

**160 g** Beurre, fondu

### POUR LA FARCE

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**160 g** Oignon(s), coupé en petits dés

**80 g** Beurre

**20 g** Persil, frais

**250 g** Hüttenkäse 20 % Fett

**2** Œuf(s)

**30 g** Kartoffelstockflocken\_Purée de pomme de terre en flocons

**80 g** Raifort, râpée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, moulues

## PRÉPARATION

1. Pour la pâte: Remuer le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le sucre et la levure sèche et bien mélanger.
2. Mélanger la farine complète d'épeautre et la levure chimique et passer à travers d'une passoire. Ajouter le sel.
3. Mélanger le beurre fondu et la masse QimiQ. Ajouter le mélange de farine et en faire une pâte par pétrissage. Laisser reposer la pâte pendant env. 40 minutes dans un endroit à température modérée.
4. Pour la farce: Faire suer les oignons au beurre. Laisser refroidir légèrement.
5. Remuer le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Bien mélanger les oignons, le persil, le fromage frais granulé, l'œuf, les flocons de pomme de terre et les herbes et bien mélanger.
6. Étaler la pâte à une épaisseur de ½ cm et la couper en carrés de 6 x 6 cm.
7. Mettre un peu de farce au milieu de chaque carré et replier diagonalement. Bien serrer les bords.
8. Mettre les scones sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé et laisser cuire au four préchauffé à 180°C (chaleur tournante) pendant env. 20 minutes.