



PIKANTE SCONES

QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- La pâte reste plus longtemps juteuse et souple



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 660 G

180 g	QimiQ Sauce Base
30 g	Oignon(s), coupé en petits dés
50 g	Jambon, coupé en petits dés
5 g	Levure de boulanger fraîche
250 g	Farine
5 g	Levure chimique
3 g	Sel
	Poivre de Cayenne, moulues
2 g	Moutarde en poudre
55 g	Beurre
20 g	Ciboulette
60 g	Cheddar, râpée
	Parmesan, râpée

PRÉPARATION

1. Schinken und Zwiebel mit etwas Butter anschwitzen, auskühlen lassen.
2. Hefe in einem Teil der QimiQ Saucenbasis lösen.
3. Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Senfpulver mischen und zusammen mit Butter, QimiQ Saucenbasis, Cheddar, Schinken-Zwiebel-Mischung und Hefemix zu einem Teig verkneten.
4. Teig 3 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher ausstechen oder Dreiecke schneiden.
5. Auf das Backblech legen und mit Ei-Milch-Mix bestreichen, mit Parmesan bestreuen.
6. Auf mittlerer Stufe bei 170°C backen ca. 17 Minuten backen.