



# PIKANTE SCONES

## QimiQ VANTAGGI

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 660 G

<b>180 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>30 g</b>	Cipolla (Cipolle),
<b>50 g</b>	Prosciutto,
<b>5 g</b>	Fermento fresco
<b>250 g</b>	Farina
<b>5 g</b>	Livieto
<b>3 g</b>	Sale
	Pepe di Caienna,
<b>2 g</b>	Senape in polvere
<b>55 g</b>	Burro
<b>20 g</b>	Erba cipollina
<b>60 g</b>	Cheddar,
	Parmigiano,

## PREPARAZIONE

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.