







Scones - 2 bröd



Redskap	Ingredienser
dl-mått tsk-mått bunke matkniv gaffel ugnsplåt bakplåtspapper trågaffel hushållsvåg att väga margarin på	5 dl vetemjöl 2 tsk bakpulver ½ tsk salt 50 gram margarin (<i>mjölkfritt går bra</i>) 2 dl mjölk eller havremjök

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår. <input type="checkbox"/> Sätt på förkläde. <input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet. <input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sätt ugnen på 250 grader över- undervärme.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Häll 5 dl vetemjöl i en bunke. <p><i>Tål inte gluten? Vetemjöl kan bytas ut mot 3 dl glutenfritt mjöl + 1 dl majs mjöl</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Häll i 2 tsk bakpulver i bunken. <input type="checkbox"/> Häll i ½ (<i>en halv</i>) tsk salt i bunken.

	<input type="checkbox"/> Blanda mjöl, bakpulver och salt med hjälp av en trägaffel.
	<input type="checkbox"/> Väg upp 50 gram margarin.
	<input type="checkbox"/> Bryt margarinet i små bitar och lägg i bunken. <input type="checkbox"/> Smula ner margarinet i mjölet med hjälp av fingrarna.
	<input type="checkbox"/> Häll ner 2 dl mjölk i bunken. Det går lika bra med ett mjölkfritt alternativ.
	<input type="checkbox"/> Rör om med trägaffeln så du får en deg.
	<input type="checkbox"/> Ta hjälp av händerna och knåda snabbt ihop allt till den deg. Knåda inte för länge, då blir brödet segt och tråkigt.

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dela degen i två lika stora bitar. <input type="checkbox"/> Rulla dem till bollar.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lägg ett bakplåtspapper på en ugnsplåt.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lägg degbollarna på bakplåtspappret. <input type="checkbox"/> Platta till dem så de är cirka 1,5 cm tjocka, se strecket. <p style="text-align: center;">-----</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Skär ett kors på brödet men skär inte helt igenom. <input type="checkbox"/> Picka (<i>tryck</i>) några hål med hjälp av gaffeln.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grädda mitt i ugnen i ca 10-12 minuter. <input type="checkbox"/> Bröden ska få en fin brun färg. <input type="checkbox"/> Låt bröden svalna innan du delar dem!
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Diska och plocka undan efter dig.
	<p>*Matbröd bakat på bakpulver är godast färskt (samma dag).</p> <p>*Om du delar ett bröd som är varmt kommer degen att tryckas ihop och se kladdig ut. Det kommer att se ut som om brödet är undergräddat (ej färdiggräddat) fast det egentligen är det. Därför ska bröd svalna innan man skär i det.</p>

