

Scone のおいしい焼き方

- ① 冷凍庫からスコーンを出し、オーブンの天板にオープンシートを敷いて離して並べる。
- ② そのまま常温で 15 分から 20 分置き、自然解凍する。
- ③ 解凍している間にオーブンを予熱する。(家庭用オーブンの最高温度 200 ～ 250℃程度)
- ④ スコーンの生地を指で押して指の跡が少しくらいになったら溶き卵か牛乳を表面に塗る。
- ⑤ オーブンの温度を 200℃に下げてオーブンの下段で 10 分焼成する。
- ⑥ 10 分経ったら前後の天板の向きを変え、オーブンの温度を 180℃に下げて 10 分から 15 分焼成する。
- ⑦ 焼き上がったらスコーンの割れ目を割ってみて、中心が焼けているか確認する。

*オーブンの機種によって焼き上がりの具合に差が出る場合があります。
お使いのオーブンに合わせて温度・時間を加減してください。

*生地がずれて焼きあがる場合がありますが品質には問題ありません。