

Ricette a quadretti

Scones alle erbe aromatiche



Dopo i **muffins salati** e i **brownies alle prugne**, ecco l'ultima ricetta realizzata durante il **cooking lab** da **California Bakery** a Milano.

In verità abbiamo preparato anche la versione dolce degli **scones**, arricchiti con mirtilli rossi disidratati, e dei **muffins dolci** (con zucca e gocce di cioccolato) ma posterò le ricette più avanti.

Come prima cosa bisogna dire che gli **scones** nascono in versione dolce (anche se tanto dolci comunque non lo sono) perchè fanno parte dei cosiddetti **cake** o **quick bread**.

Io devo ammettere che gli **scones** come li preparano a California Bakery non li avevo mai visti; ne conoscevo la versione europea che però è abbastanza diversa come preparazione, forma e modalità di consumo.

Mi è capitato di assaggiarli durante un viaggio nelle **Channel Islands** e poi di nuovo in **Irlanda** e si presentavano come dei panini rotondi, abbastanza morbidi ma con la crosticina in superficie e uvetta all'interno; solitamente vengono serviti con il tè e si mangiano tagliandoli a metà e farcendoli con confettura e *clotted cream* (termine più o meno traducibile con "panna rappresa" ma basti sapere che è una cosa buonissima e piena di grassi... per i curiosi, leggere [qui](#)).

Invece gli **scones** in questione, a parte il fatto che sono salati, vengono preparati con la **panna acida** e presentati in un'unica forma rotonda, incisa a **spicchi**, in modo che ogni commensale possa servirsi da solo (rigorosamente con le mani) staccandone un triangolino; inoltre non vengono farciti perchè risultano già saporiti e vengono mangiati in qualunque momento della giornata.

N. porzioni: 8

Tempo: 50 min

Ingredienti

- 225 gr farina 00
- 3 tablespoon fiocchi avena
- 3 tablespoon parmigiano reggiano grattugiato
- 2 teaspoon lievito
- 1 teaspoon sale
- erbe aromatiche miste e tritate
- **per la panna acida**
- 210 ml panna fresca
- 40 ml aceto bianco o di mele

Istruzioni

1. Preparare la panna acida mescolando leggermente la panna con l'aceto e lasciar riposare per almeno 15 minuti.
2. In una ciotola unire farina, lievito, sale e fiocchi d'avena.
3. Aggiungere il parmigiano, le erbe e la panna acida; mescolare delicatamente e brevemente con un cucchiaio, quindi trasferire il composto su una spianatoia poco infarinata e lavorarlo appiattendolo con le mani, fino ad ottenere un disco di 20 cm di diametro e 2 cm di altezza.
4. Appoggiare l'impasto su una placca rivestita di carta forno e praticare delle incisioni col coltello, ottenendo 8 spicchi.
5. Spennellare la superficie con un pochino di panna fresca e cospargere con parmigiano e fiocchi d'avena.
6. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15/18 minuti.